

JEAN-FRANÇOIS GAUTIER

ŞARABIN TARİHİ

KÜLTÜR KİTAPLIĞI 12

DOST

Kültür Kitaplığı: 12

D

Jean-François Gautier

Hukuk doktoru olan Jean-François Gautier, kısa adı ONIVINS olan Ulusal Meslekleraras Şarap Birliği'nin hukuk danışmanıdır.

Gautier, Jean-François
Şarabın Tarihi
ISBN 975-298-170-4 / Türkçesi: M. Nedim Demirtaş
Haziran 2005, Ankara, 126 sayfa
Kültür Kitaplığı: 12; Tarih: 4

ŞARABIN TARİHİ

Jean-François Gautier

DOST

ISBN 975-298-170-4

Histoire du vin
Jean-François Gautier

Birinci baskı, Haziran 2005, Ankara

Türkçesi, M. Nedim Demirtaş

Teknik hazırlık, Ferhat Babacan - DOST İTB
Baskı, Pelin Ofset Ltd. Şti.; Mithatpaşa Cad. No: 62/4, Kızılay/Ankara

Dost Kitabevi Yayınları
Meşrutiyet Cad. No: 37/4, Yenişehir 06420 Ankara
Tel: (0.312) 435 93 70 • Faks: (0.312) 435 79 02
www.dostyayinevi.com • bilgi@dostyayinevi.com

İÇİNDEKİLER

ÖNSÖZ

Modern insan şehirler için kırları terk etti. Mevsimlerin değişimi, sıcaklıkları, soğuklukları onun için silikleşti. Gecelerini aydınlattı, çevresini kendisine uydurdu. Ama yine de içinde bir yerlerde doğal akışa duyduğu hasreti hiç yitirmedi.

Ulaşamayacağı Kutsal Graal kupasının peşinden koşan yuvarlak masa şövalyesi, arzularını dindirmekten uzak, ortalıkta dolanıp duran günümüz insanının sanki aynası: Her zaman daha hızlı! Her zaman daha uzağa!

Asma ve şarap; simgelerle yüklü iki kelime; her yıl yeni bağbozumuyla bizi geçmişimize bağlayan bağları başka hiçbir şeyin yapamadığı oranda yeniden canlandıran, ama bir yandan da yeni binyıla dair umutlar beslememizi sağlayarak bizi geleceğe taşıyan iki kelime...

Colette, toprağın tadını ancak şarapla alabildiğimizi söylüyordu. Dahası, şarap insanları sürekli bir araya getirerek bizi köklerimize bağlıyor, bizi Nuh'un Tanrısına, Yunan ve Roma tanrılarına, Dionysos ve Bacchus'a, onlardan öncesi Soma içkisine, Vena'ya götürüyor, günümüzde de günlük ayinlerde kendisini feda etmeden önce İsa'nın "asma

ve insan emeğinin ürünü" olarak ikram ettiği kendi kanına dönüşen bir biçimde karşımıza çıkıyor.

İşte bu iki kelime, bu şekilde, doğanın ürününü ve insanın emeğini sürekli olarak birleştiren, bir araya getiren iki simgeye dönüşüyor.

İnsanların en alçakgönüllüsü, bir şarabı tattığı ya da ikram ettiğinde hem binlerce yıldan süzülüp gelen gelenekleri sürdürür, hem de bir ayini yerine getirir.

Jean François Gautier'nin *Şarabın Tarihi*, derinliklerdeki kişiliğimizin bilinç altında kalmış yapı taşlarını gün yüzüne çıkartan tüm bu kültürel zenginlikleri sergiliyor. Şarap doğudan batıya binlerce yıllık uzun yolculuğunu her gün güneşin peşine takılarak yaptı ve yeni topraklara yerleştiyse, bu yeni topraklarda yer edinmesinin bu toprakların sahiplerinin gönüllerinde bir yer edinmesinden geçtiğini göz ardı etmeyelim.

Platon ve Ksenophon'un tanımladıkları şarap içerek yapılan tartışmalar ya da günümüz Gürcistan'ında hâlâ yaşatılan masabaşı "Tamada" geleneği, Zeus ve Bacchus kültünün onur şarabı, Saint-Vincent adına kadeh kaldırma, yeni Beaujolais ürününün kutlanması, bağbozumu bayramı ve bağcılık festivali, ya da dostlar arasında içiliveren birkaç bardak şarap, hepsi de yaşamı seven insanların duygularını diler getiren anlar. Ama şarap bir o kadar tehlikeli, Kuran tarafından dünyada yasaklanıyor; fakat ne kadar güzel olmalı ki cennete gitmeyi hak edenlere cennette şarap vaat ediliyor; elmadan daha beter yasaklı, Adem ve Havva'nın izin almadan yedikleri bir meyve. Hem cennet, hem cehennem.

Jean-François Gautier'nin kitabı şarap doğasının karmaşıklığını anlamamıza yardımcı oluyor; mikroskobik canlıların etkinliklerini ortaya çıkartan gizemli içki; atalarımız da zaten onun canlı olduğundan asla kuşku duymadılar; büyük Pasteur de mitsel yanını yıkmadan açıkladı bu içkiyi.

Derin bir bilgi birikimi, anlama ve açıklama isteği, anlatmak ama en iyi biçimde anlatmak dileği, bunların üstüne de mizah ve içtenlik, işte bu kitabı bir şiir demeti haline getiren, hukukçu Kartezyen bakışla, insancıl bir dünyaya açılımın eritildiği bir potaya dönüştüren öğeler.

Okuyucunun bu kitaptan tat alacağını, şarap hakkındaki bilgi dağarcığını ve kütüphanesini bu kitapla genişleteceğini umuyoruz.

Robert TINLOT
Uluslararası Şarap ve
Bağcılık Kurulu Başkanı

Giriş

ŞARAP ÖNCESİ "ŞARAP"

Başlangıçta Söz vardı. Ve şarap kelimesi bağcılıktan önce biliniyordu. Tarih öncesi şarap, Soma denilen içkiyle milattan birkaç bin yıl öncesine gider; o zamanlar Hindistan'da Veda ayinlerinde kullanılan, kurban törenleriyle ilgili mayalı bir içkiydi; sadece sihirli bir içki değil, aynı zamanda çok güçlü bir tanrıydı. Bu "ölümsüzlük içkisi" asmanın şarabı değildi ama tanrısal bir bitkinin (Aslepias Acida) suyuydu; herhalde bazı psikotropik, hatta psikedelik özellikleri olmalıdır. Bu soma içkisine Vena deniyordu.

Çoğu Avrupa dillerinde "vin" (şarap) olarak geçen kelime Sanskritçe sevgili anlamına gelen Vena'dan türer; Rusçada "vino" olur, Yunancası önce "woinos" sonra "oinos"tur, Latince'si "vinum", İtalyanca ve İspanyolcası "vino", Almancası "wein", İngilizcesi "wine", Fransızcası da tabii ki "vin"dir.

Mitsel kökeni, mistik yanı, kutsanan doğası, "bayramların aranan içkisi" olma özelliği ve ulusal tüketimiyle şarap

uygarlaştırıcı bir içkidir. Brüksel "önarkı" denen şeyden farklı olarak, şarap, "tam ya da kısmi biçimde çiğnensin ya da çiğnenmesin, yaş üzümden elde edilen bir alkol fermantasyonu, sadece doğrudan içilebilir bir üzüm şırası" ya da % 90'ı alkol, % 10'u su ve yüzlerce doğal tamamlayıcıdan ibaret bir içecek değildir. "Şarap", şaraptan fazla bir şeydir; şarap uygarlığın özüdür. Uygarlık şarap uygarlığıdır...

I. Bölüm

ŞARAP VE UYGARLIĞI

Uygarlık tarihinde ne kadar geriye gidersek gidelim, üzüm ve şarabın mitolojilerimizin ayrılmaz bir parçası olduklarını görürüz.[1] Üzüm önce Kafkas dağlarının yamaçlarında karşımıza çıkar (vitis caucasica), ardından Mezopotamya'da (hemen hemen bugünkü Irak) üzüm yetiştirildiğini görürüz. Buradan, cenaze törenlerinde kullanılacak şarap üretimi için İÖ 3000'lerde Mısır'a sıçrar. Üzüm yetiştiriciliğinin Avrupa'da yayılmasında başrolü oynayan Yunanlılar, Sicilya ve tüm İtalya boyunca bilgilerini Romalılara aktarırlar; Gallyalılar da üzümcülüğü Romalılardan öğrenirler.

I. – Efsanevi bir içki

"Bir efsane, içinde ilahi kişiliklerin bir ya da birkaç başrolde göründükleri bir anlatı ve kendine özgü kişiliğe sahip

1) Mitoloji belki "görüntülü felsefe" olarak tanımlanabilir (J. Bottéro, Le plus vieux récit du Déluge, L'Histoire, no: 31, Paris, Şubat 1981, s. 118).

bir masaldır."[2] Şarabın bu tanıma uyduğundan hiç kuşku yok.

Mısır mitolojisinde güneş tanrısı, evrenin yaratıcısı Ra, şarap ve sarhoşluğu yeryüzüne getirir. Ra, insanlığı –Yunanlıların Afrodit dediği– tanrıça Hathor'un gazabından koruyabilmek için, içene hoşluk ve sarhoşluk veren kan rengi bir içki yaratır. Mısırlılar bu ilahi stratejinin anısına, tüm bayramlarında, öküz başlı tanrıçanın koruyuculuğu altında şarabı başköşeye koyarlar. Yunan mitolojisinde de, şarap ve sarhoşluk tanrısı Dionysos, karısını kendisine gönderdiği için kral Aenea'yı asma vererek mükafatlandırır. Yunan geleneğindeki bir başka anlatıya göre de, kral Aenea'nın Stafilos (Yunanca'da üzüm salkımı anlamına geliyor) adlı çobanı bir keçisinin üzüm yedikten sonra çok neşelendiğini fark eder. Bunu gören Stafilos bu meyveyi sıkıp suyunu içmenin hoş olacağını düşünür ve şarabı bulur. Roma mitolojisine göre de şarap, ekin ve asma tanrısı Satürn'ün bir armağanıdır. Romalılar bu tanrıyı bir elinde orak, bir elinde bağ bıçağıyla gösterirlerdi. Galya mitolojisinde de, Kelt icadı çam ağacından yuvarlak fıçı tanrı Sucellus'un koruması altındadır. Keltlerin ormana verdikleri ilahi önem, Romalılarda başı sarmaşıkla taçlı, bir elinde asma bıçağı, omzunda da fıçıcı tokmağı olan tanrı Silven'e dönüşür; Kelt inancına göre tanrı Sucellus efsanevi içkinin bir şekilde koruyucusudur.

Andığımız bu örnekler, mitolojik bağlamda, tanrıların yeryüzünde yaşadıkları ve şarabın da başlı başına canlı bir mit olduğu masalsı bir yaşama tanıklık ederler.

2) A. H. Krappe, *Mythologie universelle*, Paris, Payot, 1930, s. 11.

II. – Uygarlıkların kaynağı

Mitolog ve filologlar şarabın uygarlığın kaynağı olduğu hususunda hemfikirler. Sanskrit dilindeki vena (sevgili) kelimesi dışında da, "vin", "şarap" kelimesinin etimolojik kökeni pek çok Hint-Avrupa kökenli dilde yer alır; Antik toplumlar üzümü uygarlaştırıcı bir içki olarak değerlendirirlerdi. Hıristiyanlık, Pagan dinlerden süregelen bir gelenekle şarabı kutsar ve Tanrının bir armağanı olarak değerlendirir (Tekvin, 27, 28).

Kutsal Kitap (Tekvin, 8, 4) şarabın Tufan'dan beri bilindiğini söylüyor. Nuh'un gemisi, Türkiye ve Ermenistan arasında, Kafkaslar'ın payandası, çevredeki en yüksek zirve (5165 m.) olan Ararat, yani Ağrı Dağı'nın tepesine konar. Nuh, aslında kelime anlamı "tarımcı" demektir, kitaba göre üzümü ilk yetiştiren kişidir.[3] Sonra bağcımız kendi ürününün tadına bakar (Tekvin 9, 20):

> Şarabı içen Nuh sarhoşlaşır; bir hoş olur, çadırının ortasında soyunur. Torunu Şam'ın babası Kenan babasını çıplak görünce çadırdan çıkartıp, iki kardeşine teslim eder. Sem ve Cafet babalarını bir mantoya sararlar. Fakat babalarını çıplak görmemek için geri, geri gelirler ve başlarını çevirip babalarına bakmadan örtüyü Nuh'un üstüne atarlar.

3) 19. yüzyıla ait bir halk şarkısı İncil'in bu bölümünü hoş bir biçimde özetler:

Nuh, şu bizim ihtiyar,
Sanırsın bir tek gemisi mi var?
Asıl meziyeti bağcılığı
Yatın kalkın dua edin,
İyi ki gemisi batmadı.

Nuh sarhoşluğundan ayılıp küçük oğlunun onu çıplak halde çadırdan attığını öğrendiğinde, "Lanet olsun sana Kenan! Kardeşlerinin kölelerinin kölesi olasın!" diye bağırır ve küçük oğlunu lanetler.

Akdeniz'in doğu yakasında yer alan Sina yarımadasındaki Kenan toprakları, bu lanete karşın Musaoğlu Musevi halkı tarafından Tanrı'nın vaat ettiği topraklar olarak değerlendirilir. Yahudi Paskalya törenleri, her zaman Musaoğullarının Mısır'dan çıkışlarını ve kölelikten özgürlüğe geçişlerini akla getirir (Pessah ve Paskalya kelimeleri Musevi dilinde geçiş, geçit demektir). Seder, Yahudi Paskalya yemeği, Hıristiyanların *Son Yemek*'inin (Cène) temelini oluşturur (Latince *cena* akşam yemeği demektir); yani İsa'nın eti ve kanını temsil eden Ökaristi geleneğinin başlangıcıdır. Hıristiyan kominyonu, Yunanların birlikte yemek sırasında yaptıkları simgesel fedakârlıklarla doğrudan ilgilidir (Yunanca eukharistia; bağışlama etkinliği, bu tür pagan törenler için kullanılır). Vaat Edilmiş Topraklarla asmanın özdeşleştirilmesi, giderek Tanrı ve insanlar arasında yeni bir birlikteliğin elle tutulur, gözle görülür kanıtına dönüşür. Daha sonra mitsel asma Vaat Edilmiş topraklardan giderek kopar ama sonuçta doğrudan doğruya İsrail anlamını alır. Firavun topraklarındaki asmanın Vaat Edilmiş topraklara dikilmesi, Musevilerin gözünde, Matta İncili'ne göre (20, 1) asma bahçeleri demek olan, Tanrı'nın krallığını kurmak anlamına gelmekteydi.

Hıristiyanlığın eşiğinde, Yahudi inancının Mesih beklentisi mitsel asma etrafında dönenir. Tanrı krallığının sim-

gesi[4] asma, aynı zamanda Mesih'in kişiselleşmesidir: Aziz Yahya'nın kaleminden İsa, "Gerçek asma bağı benim, babam da bağcı," diyecektir.

Bu temaya İncil'de sık sık göndermeler yapılır;[5] şarap, özellikle İsrail uygarlığının kaynağı olarak anılır.

III. – Şarap uygarlığı

Üzüm Kafkas köklerinden hareketle lütuflarını Akdeniz çukurundan Pasifik kıyılarına kadar yayar. Üzüm ve şarabın toplumsal yaşamdaki yerini, en ayrıntılı biçimde, daha çok bira tüketicisi olmalarına karşın, yine Mısırlılarda buluyoruz.

İÖ 2500'lere uzanan mastaba duvar yazılarında Mısırlıların üzümü nasıl yetiştirdiklerini, ezim evine nasıl taşıdıklarını, şarap içmenin bin bir türünü okuyoruz. Milattan yaklaşık yirmi asır önce, Tutankamon zamanında şarap fıçılaması biliniyordu; her fıçının üzerinde içindeki şarabın yetiştiği bölge, şarabın yapıldığı yıl, kimin tarafından yapıldığı, sahibinin kim olduğu, kimin mahzeninde saklandığı, yani şarapla ilgili tüm bilgiler yer alır, bir bakıma şarap markalanırdı. Firavun ve yüksek sınıf bu etiketlemeyle Mısır'da

4) Etimoloji ve çıkışı itibarıyla, simge, "aynı nesnenin iki yarısından biri gibidir. Bu haliyle temel bir benzerlik ya da keyfi bir kabulle bir kavramı, bir nesneyi, bir insanı ya da bir anlatıyı temsil eder. (L. Benoist, *Signes, symboles et mythes*, Paris, Que sais-je?", 1975, s. 124).

5) İncil'de baş ve şarap sözleri 441 kez tekrarlanır, 24 İsa meselinin dördünde bu konudan söz edilir.

hangi şarap iyidir, hangisi tercih edilmelidir anlarlardı; Nil deltasından gelen şaraplar elbette yeğlenirdi ama Memphis şarapları da (örneğin Letopolis ve Pelusa şarapları gibi) doğrusu VI. hanedandan II. Pepi'nin (İÖ 3000 yıllarına rastlıyor) pek sevdiği şaraplardı. Mısırlılar şarabı Osiris'e adarlardı; yani bu tanrıyla aralarındaki ilişki tıpkı Yunanlıların Dionysos'la olan ilişkilerine benzerdi; bu ilişki öncelikle tarımsal döngüyü simgeler, ardından da ölümden sonraki yaşamın gizemlerini kişiselleştirirdi.

Yunanlılar için şarap uygarlığı dil pelesengiydi. Kendisini uygar olarak tanımlayan bir toplumdan da üzüm ve şarabı göklere çıkarmasından başka ne beklenebilir ki? İthaca (Korfu'dan fazla uzak olmayan bir ada) kralı, Ulysses'in babası Laertios, elli sıra farklı asma türüne sahip olmakla çok övünürdü. Tek gözlü dev Polyfemes'in zayıf kırsal şarabının Yunan dünyasını simgelemesine duyulan hoşnutsuzlukla kurnaz Ulysses inceden inceye dalgasını geçer. Hellenlere "Grek" (graeci), Yunan adını ilk kez Romalılar yakıştırmıştır. Ortaçağ'da Hellade, Hellas kelimesi "Hıristiyan" kelimesi gibi bu halkı soyutlamak amacıyla kullanılırdı; bugün nasıl "Arap ulusu" diyerek Arapları diğerlerinden ayırt ediyorsak bu da öyleydi. Hellade her şeyden önce üzümle ilgili tüm bilgileri bir sanat haline getirmiş bir halkı, Dionysos miti içinde yoğrulmuş, şarap uygarlığının kurucusu olmuş bir halkı simgeliyordu.

Dionysos tanrılar tanrısı Zeus'un oğlu olarak Tebai'li prenses Semele'den doğar; doğumu olağanüstü koşullarda gerçekleşir. Hamileliğin ilk altı ayında anasının karnındadır, son üç ay da babasının kasıklarında yatar. Biraz garip bir

doğum ama bir yarı tanrı etrafında bir mitin oluşmasına yetip de artıyor işte. Dionysos erişkin yaşa ulaşınca çılgınca bir serserilik sonucu Anadolu'ya ve Orta Doğu'yasürüklenir; bu topraklarda gizemli dinlerle haşır neşir olur. Hindistan'da bir süre garip bir biçimde yaşadıktan sonra Kafkaslara geçen Dionysos'un asıl serüveni bundan sonra başlar; üzüm ve şarap uygarlığıyla yıkanmış tüm Akdeniz ülkelerini dolaşır.

Bir yerden diğerine uzun süren bu yolculuklar şarap tanrısının Yunan kıyılarına çıkmasıyla noktalanır. Dionysos burada bitki örtüsünün mevsimlere göre dönüşümünün simgesi haline gelir; elinde, tüm doğanın sanki ölüyormuş gibi görünmesine karşın her dem yeşil kalan sarmaşıkla kaplı asası, başında asma yaprakları, çam kozalakları ve sarmaşıklardan oluşan tacıyla resmedilir. Mevsim değişiklikleri zaman içinde neşeli bir yaşamın ve tanrının "sonsuz dönüşünün" kutlanması bayramlarına dönüşür.

Fakat, bu ikili doğum onun sıkça "Dithyrambos", yani iki kez doğan olarak adlandırılmasına yol açar ki bunun anlamı da Zeus'un kaçınılmaz biçimde ölüm ve yeniden dirilmeyle iç içe olmasıdır. Gizemli doğu kültlerinin, özellikle ölümden sonra dirilişin ilk örneği olan Mısır tanrıçası, tanrı Osiris'in karısı İsis örneğinin etkisiyle Dionysos giderek canlı yaşamı güvence altına alan ölümlerin kutsallığını ifade etmeye başlar. Ancak, tanrı Zeus'un oğlu diğer ölümsüzlerle birlikte Olympos dağında yaşamamaktadır; yani onların arasında yer almaz. Homeros metinlerinde Dionysos'a belki bu yüzden rastlayamayız. Ama belki yine bu nedenle Yunan halkı onu göklere çıkarmakta, bu kadar sevmektedir. Tüm Yunan halkının kendisini bu tanrıya çok yakın

hissetmesi, onunla ilgili bayramların tüm halkın katılımı ve coşkuyla yaşanması bu sevginin gözle görünür kanıtıdır.

"Symposion" ya da içiciler toplantısı,[6] Yunan halkının bu konudaki dayanışmasını neşeyle sergilemesine sahne olan tipik bir Dionysos kutlamasıdır: "Benimle birlikte iç, benimle birlikte neşelen, benimle birlikte sev, tacı birlikte takalım, ben delirince sen de delir, ben bilgeleşirsem sen de bilgeleş..."

Birlikte içilirken söylenen bu şarkı symposion ruhunu çok güzel ifade eder; Jean-François Revel *Sözlü Bir Şölen* adlı eserinde bu bayramı "düzenli bir bayram" olarak tanımlar.

Yunan'da akşam yemeği genellikle günbatımında başlar ve iki bölüme ayrılırdı; yemek denilen bölümde yemek yenirdi, ama ardından gelen symposion bölümünde tas tas şarap içilirdi. "İçiciler toplantısı", en hafifinden en metafiziğine her türlü konuşmaya, beyin jimnastiğinden her türlü eğlence ve gösteriye başlamak için sadece bir bahaneydi. Konuklarını rahatlatmak, susuzluklarını gidermek, konuşmayı hareketlendirmek ev sahibinin göreviydi.

Romalı şair Vergilius, *Aeneides* adlı eserinde Troyalı prens Aeneas'ın ilk önce Roma'nın bulunduğu Latium'da yerleştiğini anlatır. Roma o zamanlar henüz şarap uygarlığının bir parçası değildir. Antik Plinius bu bağlamda Romulus'un tanrılar onuruna şarap değil süt saçtığını kaydeder.

6) Symposion kelimesi hemen hemen Fransızca "banquet, şenlik" kelimesinin karşılığıdır. Bu terim de İtalyanca banchetto, "küçük bank" kelimesinden, 15. yüzyılda masaların etrafına konan küçük oturmalıklardan gelir, sandalye o zamanlar henüz fazla kullanılan bir şey değildir.

Latin doğabilimci, biraz ileride de, "Romalılar uzun süre şarabı fazla kullanmamışlardır," diye kaydeder. Efsanevi kral Numa'ya atfedilen Postumia yasası da, "ölülerin yakılacağı odun yığınına şarap dökmeyin" der.

Otuz yaş altı gençlerin şarap içmeleri Roma'da ilk zamanlar yasaktı. Şarap Roma'da kadınlara da yasaktı (Hatta Caton "karını şarap içerken suçüstü yakalarsan, öldür!" diye öğütler). O kadar ki, şarap mahzeninin anahtarlarına dokunmaları bile cezalandırılıyordu. Bu ayrımcılığın temelinde öncelikle şarabın mitsel temelleri, ardından da mistik bir içki oluşu yatmaktadır.

Üzüm yetiştiriciliği Roma'nın kuruluşu öncesinde İtalya'da bilinmiyor değildi. Şehrin İÖ 753 yılında kuruluşunun ardından (yani Romulus tarafından kale köy Roma quadrata'nın kuruluşu) tanrılara şarap saçılarak yapılan kutsama çok önemli kültürel bir rol oynar. Roma'nın ikinci kralı Numa Pompilius (İÖ 715-672) zamanında şarap saçılarak yapılan kutsama asmaların belli bir biçimde budanmasını gerektirir. Kadınlar kutsama törenlerine alınmadıklarından şarap kadına *ipso facto* yasaktır. *Pater familias* evdeki kadınları ağızlarından öperek şarap içip içmediklerini denetlerdi.

Yasaklama daha sonra inançla perçinlendi (Hıristiyanlık bunu bir dogma haline getirecektir); inanca göre şarap canlıydı ve kana (genellikle ilahi türden bir kana) dönüşebilirdi. Kadın özü itibarıyla *mater genitrix* olduğundan, içinde taşıdığı ceninin üstüne içtiği canlı şeyin binmesiyle bir tür zina işlemiş oluyordu. Aybaşı kanına ilişkin yasaklamalar da, kadının bu yeniden yaratıcılık özelliğinden kaynaklanır. İlahi bir iyi kana dönüşme yeteneğine sahip şarap (Hıristiyanlık

bunu "İsa'nın kanı" olarak kutsar), kadından atılan kötü ve pis kanın karşıtıdır.

Ayrıca, dostlar meclisinde sadece flüt çalanlar, dansözler ya da fahişeler şarap tüketirlerdi. "İçiciler toplantısı" zaman içinde Roma şölenlerine dönüşür. Hafif kadınlar ve fahişeliğin yayılması, bunların şarap içmeleri de herhalde o günlere rastlamalıdır. Bilinen edebi ve sanatsal eserler böyle olduğunu gösteriyor.

Antik dünya, tarihçi Herodotos'tan öğreniyoruz, "İskitler (Karadeniz kıyılarında yaşayan İran asıllı bir halk) gibi" saf şarap içilmesini de kınardı. "Bacchus'a saygısız barbalara" özgü bu kötü alışkanlık Latin ozan Vergilius'un *Georgica* adlı eserinde uzun uzun anlatılır.

Yapıtlarının çoğunda Bacchus'u, Bacchus'un eserleri ve görkemini işleyen Horatius, Yunan şaraplarını (özellikle Metimne ve Chio şarabıyla nektarını) göklere çıkarır ama Roma şaraplarını da ihmal etmez. Bacchus'cu şair Falerne şarabının ateşini över, her şeyi "unutturmasını" göklere çıkarır, İtalya'nın en iyi şarabı olduğunu söyler ama diğerlerine de kıyamaz, şiirini bekletilmiş ve zenginleşmiş şarapları överek bitirir. Roma şarapları aslında yemekte içilmezlerdi; yemek sonrası *comissatio* denen zaman diliminde ya da gece boyu içilirlerdi. Şarap içmek bir törendi ve "Yunan usulü" (more graeco) denilen biçimde içilirdi; zar atılarak bir "hoca, eğitmen", yani töreni yönetecek bir başkan seçilir, içilecek şarap miktarını ve konuklar arasında bunun nasıl pay edileceğini o belirlerdi. Şarap amforalardan iki kulplu testilere (craterae) aktarılır, testilerden kupalara dökülürdü. Kupalara şarap herkesin zevki ve "hocanın" belir-

lediği miktar dikkate alınarak boşaltılırdı. Kupa yerine keyif ehli Neron'un icadı olan ve içindekini gösteren cam bardaklar da kullanılırdı; cam bardak önceden kaynamış suda çalkalandıktan sonra kullanılırdı. Buna karşılık, şarabın üzerine sıcak su eklemek (calida) daha hijyenik bulunsa bile yaşlı ve hastalara özgü kabul edilirdi. Bununla birlikte, Petronius'un eseri *Satyricon*'da özgürlüğüne kavuşmuş zengin Trimalchio'nun verdiği şölende, bu oburluk şölenini basan, şarap içmek için çok sağlıklı görünen biri, "şarap ve sıcak su!" diye bağırır.

Sadece zengin Romalılar evlerinde şarap depolayabilirlerdi (cella vinaria evin üst kısmında ve genellikle tek göz odada –fumarium– bulunurdu). Halkın kalanı şarap tacirlerine başvurmak ya da tavernae vinariae, hatta kısaca vinariae denen ya da daha genel bir ifadeyle thermopolia olarak anılan özel gece kulüplerine gitmek zorundaydı. Thermopolia kelimesinin Yunanca kökeni thermopoles, Atina'da hoş bir ortamda şarap içilen kamuya açık alanları betimler. Yani Yunan'da seçkin yurttaşlar böyle yerlere asla ayak basmazlardı. Roma'da da thermopolia müşterisi ipten kazıktan kurtulmuş kaçkınlar kitlesiydi, buraları kumar ve fuhşun egemen olduğu yerlerdi.

O dönemin en gözde şans oyunu cottabe denilen oyundur. Büyük Yunanistan, yani Sicilya, yani "Dionysos'un seçtiği ülke" kaynaklı bu oyun İÖ 5. yüzyılda Yunanca cottobos adıyla oynanırdı. Oyuncu kadehindeki şarap tortusunu sevdiğinin adını anarak bir hedefe savururdu. Kupadaki şarap hedefe isabet ederse oyuncu kazanırdı. Oyunun değişik bir biçimi de, oyuncunun sevdiği kadının adındaki harfler ka-

dar kupayı art arda içmesiydi. Oyuncu doyuncaya, tıksırıncaya kadar içebilmek için doğal olarak Pia'yı değil de Sulpicienne'yi sevdiğini söylerdi. Thermopoller zaman içinde kötü şöhretlerinden giderek uzaklaştılar ve sıcak ya da soğuk olsun sadece şarap içmek isteyen halkın severek gittiği yerler haline geldiler. Bundan sonrası da, Vergilius'in Georgica'da dediği gibi, "Libya çöllerinden rüzgârın sürüklediği kadar çok" İtalyan şarabının Yunanistan dahil tüm Roma İmparatorluğu pazarlarını kaplaması, hatta Hindistan'a kadar uzanmasının öyküsüdür.

Plinius'a inanacak olursak, Romalılar İÖ 600'lere doğru şarabın tadını almış, sonuç olarak da üzüm yetiştiriciliğiyle yakından ilgilenmeye başlamış olmalılar. Bu tarih aynı zamanda Foçalılar tarafından Massalia (Marsilya) bağlarının kuruluş tarihidir. Anadolu'daki eski bir Yunan kolonisi olan Foça'dan göçenler Kelt ülkesi Galya'da üzümü ilk kez yetiştirirler. Galyalılar için şarap günlük beslenmelerinin bir parçasıdır. Üzüm yetiştirilen bölgelerde üzüm çekirdeği de besleyici tohumlar arasında yer alıyordu. Galya Keltlerinin ziyafetlerinde köleler ve gençler şarap kupasını elden ele gezdirirlerdi (herkesin kendi bardağı diye bir şey yoktu); kupa dediysek, bu da Julius Cesar'ın De Bello Gallico'da (Galya Savaşı'nda) anlattığı Avrupa sığırının ünlü boynuzuydu.

Roma istilasındaki Galya ülkesinde önceleri daha çok bira (özellikle buğdaydan yapılma servuaz denen bira) tüketilmekle birlikte zaman içinde şarap tüketimi, şarap kullanımına bağlı büyük testi, masa testisi, taorak sürahi, iyi kötü süslenmesine gayret edilmiş toprak kupa ya da pokula

denen madeni kupa, kepçe ve kevgir gibi alet edevatla birlikte gelişti. Galya Roma yemeklerinde içki ve yemeklerin tadını artırmak, daha doğrusu kekre tatlarını kırmak ya da hazmı kolaylaştırmak için, Plinus'un "mide zararlıları" diye adlandırdığı baharatlar (anason, kimyon, kekik gibi...) kullanılırdı. Yemekler de zaten Vietnam mutfağının nuok-mam denen sosuna çok yakın, tuzlu balığın parçalanmasından elde edilen garum dedikleri bir likörle birlikte yenirdi. Zaten, Galya-Roma mutfağının bu tuzlu ve tatlıyı birbirine karıştırma özelliği, zaman zaman uzakdoğu mutfağıyla kıyaslanmasına yol açmıştır.

İÖ 125 öncesinde Romalılar, Rodos-Languedoc (Provence) koridorunu topraklarına katarlar. Bezier bölgesinde (Julia Biterrae) Portus Veneris (Port-Vendres) ve Narbo Martius (Narbonne) gibi iki önemli ticaret merkezi, Roma İmparatorluğu'nu İspanya'ya bağlayan iki işlek liman kurarlar. Narbonne bölgenin "başşehri" haline gelerek Narbonne'lu sıfatının doğmasına neden olur. Rodos koridoru üzerindeki bu merkezin Aquitaine'le yaptığı ticaret, taşraya merkezi Avrupa'nın yollarını açar. Latin ozan Sidoine Apollinaire, Narbonne için, "Bacchus, Seres ve Minerva'ya hayran kalacağın, asma kütüklerini, otlakları, buğday tarlalarını, zeytinyağı sıkım evlerini bir arada görebileceğin tek güzel yer," diye yazacaktır.

Narbonne bölgesi tüm Galya ülkesini şarapla sular, ardından Roma şarapları için hızla bir tehdit unsuru haline gelir. Bu gelişme İtalyan şarapları ihracatının çökmesine yol açar. Bir tek Falerne ve Seküp türü şaraplar ayakta kalabilir. Ancak, üzüm bağları giderek buğday tarlalarının yeri-

ni kaplamaya başlar ve ekmek sıkıntısı ortaya çıkar. Bu olayın ardından gelen ekonomik kriz Roma İmparatorluğu'nu 90'lı yıllarda oldukça zorlar.

Tarihçi Suetonius, *On İki Sezar'ın Yaşamı* adlı eserinde "İmparator Titus Domitianus (96-51) 92 yılında, şarap bolluğunun buğday kıtlığına yol açtığını görerek üzüm bağlarının sökülmesini emretti. İtalya'da yeni bağların kurulmasını yasakladı ve taşradaki bağları (özellikle Narbonne bölgesindeki bağları) sökün emri verdi," diye yazar. Ama Suetonius'a göre "bu karar ölü bir karardır", asla işlemez.

92 kararnamesi, Chaptal'ın "bilge ve kahraman" olarak nitelediği Probus tarafından resmen kaldırılır. İmparator Marcus Probus (232-282) uzun savaşların ardından Roma ülkesinde kalıcı bir barış sağlar ve askerlerini kamu yararına değişik işlere koşar. Kartacalı general Hannibal de gerçi Kuzey Afrika'yı askerleri aracılığıyla zeytin ağaçlarıyla donatmıştır ama askerin isyanından korktuğu için onları meşgul etmek amacıyla bu yola girmiştir, oysa Probus Galya tepelerini ağaçlandırsınlar diye askerlerini özendirir.

Roger Dion,[7] *Yorumlar*'ın 18. yüzyıldaki bilge bir yorumcusuna dayanarak, "Sezar Narbonne'un ötelerinde, Atlantik ve kuzey denizleri yönünde üzüm yetiştirmesini bilmeyen yeni bir ülke fethetti," diye yazar. Pax Romana'nın kuruluşundan az sonra Galya üzümcülüğü soğuğa dayanıklı iki üzüm türü yetiştirir; günümüz pinto türünün atası, Plinius'a göre buzda bile yetişebilen, Rhône havzası Bourgogne'daki

7) R. Dion, *Le paysage et la vigne, essais de geographie historique*, Paris, Payot, 1990, s. 193.

allopragica türü ve Aquitaine'de, Kelt halklarının deyimiyle Bituriges Vivisques (dünyanın kralı) denen biturica türü; bu iki tür Bourges'un kuruluşu sonrası İÖ 5. yüzyılda Gironde, Dordogne kıyıları ve Garonne bölgesine yayılacak, iki asır sonrasında Burdigala'da (Bordeaux) yerleşecektir. Cabernet türünün atası biturica dilimize yerleşmiş şarap ve sarhoşlukla ilgili pek çok deyimin de kaynağıdır.

Batı Roma İmparatorluğu'nun 476 yılında çöküşü, Galya üzüm yetiştiriciliğinin de bir süre duraklamasına neden olur. İmparatorluğun yarattığı birlik, Hıristiyanlığın evrenselliğiyle yer değiştirir; "Kilise neredeyse, Roma orasıdır" (ubi ecclesia, ibi Roma) denir. Ortaçağ Hıristiyanlığı inancını Antik Çağ üzümcülüğü kalıntıları üzerine kurar. İster Pagan, ister Hıristiyan, üzüm tüm uygarlıkların baskın öğesidir.

IV. – Olympos'tan Napa Vadisi'ne

Roma İmparatoru Konstantinus, 313 yılında Milano fermanıyla Hıristiyanlığın özgürce uygulanabileceğini duyurur. 392 yılında da Büyük Theodosius Hıristiyanlığın Roma İmparatorluğu'nun tek yasal dini olduğu hükmünü getirir. Ökaristi (Katolik ibadetinde İsa'nın eti ve kanını temsil ettiğine inanılan şarap ve ekmek dağıtımı) temelinde biçimlenen Hıristiyan uygarlığı giderek şarap uygarlığıyla iç içe geçer. 16. yüzyılda Meksika'nın fethiyle İspanyol misyonerler Hıristiyanlığı yaymak için üzümcülüğün hizmetine girerler; böylece Yeni Dünya bağcılığını da kapsayacak şarap uygarlığının bir parçası olurlar.

Alman keşiş ve haritacı Martin Waldseemüller'in 1507 yılında gemici Amerigo Vespucci'den esinlenerek Amerika adını verdiği kıta, Avrupalılar tarafından ilk kez 1000'li yıllarda keşfedilmiş olmalıdır (Asyalı kabilelerin, yani "Amerika yerlilerinin Bering Boğazı'ndan yayan geçişlerinden hemen hemen bin yıl kadar sonra). İtalyan yarımadası kıyılarına çıkan Yunanların karşılarında "yabani asma dolu bir ülke" görüp şaşırmaları gibi, 13. yüzyıla ait, Saga du Groenland (İskandinav dilinde "Yeşil Ülke") adlı bir Baltık güncesi de ünlü Kızıl Eric'in oğlu viking Leif Erikson'un "asma bakımından zengin yeşil bir ülke" (Vinland hit goda) keşfettiğinden söz eder. Drakkar'daki adamlardan biri, Tyrkir adlı bir Alman, Mutlu lakaplı Leif'in o güne kadar bilinmeyen bir yer bulduğunu, içerilere kadar girip "Büyük bir keşif yaptım; sayılamayacak kadar çok asma ve üzüm buldum," dediğini, burasını "Vinland", yani şarap ülkesi olarak adlandırdığını anlatır; bu terra nova (sözü edilen yer herhalde Kanada olmalıdır) 1440 tarihli bir haritada Grönland'ın (Danimarka dilinde "Yeşil Ülke" demektir) batısında görünmekte ve Vinlanda Insula (Vinland Adası) olarak adlandırılmaktadır. Vikinglerin Cenovalı gemici Kristof Kolomb'tan altı yüz sene önce Amerika kıtasını keşfettiklerine dair bir kanıt olarak gösterilen bu harita şiddetli itirazlara yol açar. Bazı araştırmacılar, özellikle Londra Kolej Üniversitesi'nden kimya profesörü Robin Clark ve asistanı Katherine Brown, haritanın sahte olduğunu, çünkü üzerindeki mürekkebin 1923 öncesinde bilinmediğini ileri sürerler.

İspanya uyruğuna geçen Kristof Kolomb'un Amerika kıtasını 12 Ekim 1492 tarihinde resmen keşfetmesinin ar-

dından yurttaşı Cortez 1518 yılında Meksika'yı fethetmek için yola çıkar, onun ardından da Fransisken ve Cizvit misyonerler Hıristiyanlığı yaymak için ülkeye gelirler, kutsal görevlerini gerçekleştirebilmek amacıyla da şarap üretmeye başlarlar. 1767 yılında Meksika'dan sürülen İspanyol misyonerler önce Aşağı Kaliforniya'ya göçerler. Fransisken papaz Junipero Sera, Alcala bölgesi San Diego'da 1769 yılında ilk misyonu kurar. Bu misyonun adı "Üzüm Misyonu"dur (Mission grape); Kaliforniya şarap endüstrisi 19. yüzyıl sonuna kadar bu misyonun İspanyol asıllı asma çubuklarını kullanacaktır. Kaliforniya'da İspanyol asıllı asmaların kullanımı, tamı tamına, Transamerican Demiryolu Şirketi vagonlarıyla phylloxera hastalığının Kaliforniya'ya gelişine kadar sürer (bu hastalık Fransız botanikçi Jules Planchon tarafından, Avrupa bağlarıyla ADB'nin doğu kıyısındaki bağlar telef olduktan sonra, 1868 yılında Phylloxera Vastatrix olarak teşhis edilir). Yani hastalık Kaliforniya ve Avrupa bağcılığını çökertmiştir. Bağlar Fransa'da kullanılan ilaçla, karbon sülfür çözeltisiyle kurtarılır, ardından yerli asmalara yaprak bitine dayanıklı aşı uygulanır.

İslam'ın "şeytan icadı günah" olarak şarabı yasaklaması (Kuran 5. 90), Amerika'da içki yasağının esin kaynağı olur. İlk içki yasağı derneği 1789 yılında Connecticut eyaletinde 200 çitflik sahibi tarafından kurulur. Bu tür derneklerin sayısı yarım asır içinde sekiz bini aşar. Dünyanın en zengin adamı John D. Rockefeller 1895 yılında *The anti-salon league*'i kurar; örgüt kısa bir süre içinde Amerikan Kongresi ve Federal Yönetim üzerinde büyük bir baskı aracı haline gelir. 18 Aralık 1917 günü, dünya savaşının tam ortasında, Kongre, ana-

yasanın 18. değişikliğini onaylamaları için eyaletlere baskı yapar. Bu değişikliğin onaylanmasından tam bir sene sonra da tüm ABD'de sarhoşluk verici içkilerin üretilmesi, satışı, nakliyesi, ihracatı ve ithalatı yasaklanır.

Üç eyalete (New Jersey, Rhode-Island, Connecticut) karşı kırk üç eyalet 1918-1919 arasında yasağı onaylar. 1918 Ekim'inde oylanan Volstead Act (işin başını çeken Andrew Volstead'den esinlenilmiştir), 18. değişikliği yeniden yorumlayarak içinde % 5'ten fazla alkol bulunduran bira ve şarap gibi tüm içkileri yasak kapsamına alır. Ayin için gerekli şarabı üreten manastır bağları dışında ABD üzüm yetiştiriciliği net bir biçimde durur ve ABD pazarı dünya pazarlarına kapatılır... Kapatılır ama bu kez "akın" halinde kopup gelen her türden gangsterlere açılır; bootleleggers, yani içki kaçakçıları, speakeasies, yani yeraltı barları ve Rum Rov, yani ünlü "sokak romu" dönemi başlar.

Kamuoyunun karşı çıkışıyla 5 Aralık 1933 günü anayasanın 21. değişikliği onaylanarak, kimsenin "asil bir denemeydi" diyemediği yasak uygulamasına son verilir. Bu yasağa son noktayı 1961 yılında söz konusu anayasa değişikliğini onaylayarak Mississippi eyaleti koyar. Sonuç ne olursa olsun, bu politik başarısızlık şarap endüstrisi üzerinde nicel ve nitel anlamda ağır sonuçlara yol açmıştır. Bu dramatik deney şarapçılık mesleğini kendisini toparlamaya iter; Napa Vadisi'ni kapsayan Kaliforniya üzümcüleri, belki de Fransa'da kaynak denetimine göre markalama (appelations d'origine controlée-AOC) usulünün benimsenmesinden esinlenerek, Fransız uygulamasından bir sene sonra, 1936 yılında Amerikan şaraplarına kalite normları getirirler. O günden beri de

Amerikan şarapçılığı (özellikle Napa Vadisi Sonoma şarabı ve Doğu kıyılarında üretilen şaraplar) yükselme eğilimine girmiş, bugüne kadar sadece Avrupa ürünlerinin zorlayabildiği zirvelere ulaşmaya başlamıştır.

Eski ve Yeni Dünya bağcılığın her ikisi de şarap uygarlığının bir parçasıdır. Bu kültürel bağlılık tarihten, mitolojiden, şarap sevgisinden, coğrafyadan kaynaklanır; başka bir deyişle, Olympos zirvelerinden Napa Vadisi'ne kadar yayılır.

II. Bölüm

ŞARAP VE DİNLER

Antik Pagan dönemde şarap tanrıların bir armağanı olarak görülürdü; Mısırlılar Osiris'in, Yunanlar Dionysos'un, Romalılar da Bacchus'un bir armağanıdır derlerdi. Doğum ve yeniden dirilişin simgesi Mısır tanrısı, şarap ve kanın birbirine dönüşünün temelinde yer alır. Dionysos'u Osiris'e benzetme gayretleriyle Yunan tanrısı da zaman içinde giderek ölümden sonraki yaşamın gizemlerine yönelir. Bacchus ise bir tanrı olarak Roma tanrısından çok Doğu tanrılarını andırır. Şaraba atfedilen Pagan simgeselliği, Hıristiyan inancıyla bütünleşerek karşımıza sanguis uvae (Tekvin 49'da sözü edilen "üzümün kanı") biçiminde çıkar ve dinsel törenlerin temel öğesi haline gelir. Bağbozumundan tanrıların şölenlerine, İsa'nın son yemeğine kadar üzüm sofraların baş meyvesi, şarap da en yüksek mertebeli mistik içkidir.

I. – Mistik bir içki

Mitoloji, şarabı her zaman mistik bir içki olarak değerlendirir. Doğrudan doğruya üzüm şarabından söz edilmese

bile bu böyledir; Hint Veda kültünde tanrılara sunulan Soma suyu ateş tanrısı Agni'yle bir tutulur. Hint din adamları (Brahmanlar), adağın sihirli etkisini artırmak amacıyla tanrı Soma'yı kutsal ateşe atarlardı. Soma, yani alkol (kelime olarak Arapça *el kohol*dan gelir, "en üstün, en duyarlı" demektir) o günden beri ateşle birlikte düşünülmüş, ölümsüzlük veren sarhoş edici bir karışım olarak değerlendirilmiştir. Bu bakış açısı dilimizdeki "yaşam suyu" (aqua vitae) teriminin de temelinde yer alır.

Bir Mısır efsanesi, tanrı Ra'nın basit hizmetçisi mertebesindeki İsis'in en üstün güçle aşık atabilmek ve sihirli güçlerini tüm evrene yayabilmek için Ra'nın ağzından gizemli adını kurnazlıkla aldığını anlatır. İsis, işte bu olaydan sonra, tüm insanların tanrıçanın bir damla kanından oluştukları evrenin anası haline gelir ve bu niteliğinden ötürü sayılır. Kan tüm dinlerde yaşam demektir. Bir Sümer efsanesine göre de insan türü ilahi kanla toprağın karışımından meydana gelmiştir. Sami dinleri kan ve şarabı bir araya getirerek bu içkiye ölümsüzlük niteliği kazandırmayı amaçlarlar. Bu ölümsüzlük niteliği Yunan uygarlığında Dionysos olarak karşımıza çıkar.

Dionysos, tıpkı buğday tanrıçası Demeter gibi, bitkisel döngüye bağlı olarak önceleri hasat toplama, ezme ve sıkma olarak üzüm yaşamını simgeler. Tanrı daha sonra giderek üzümün ölümü ve şarabın doğumu haline gelir; "mistik sıkma"dan söz eden İncil meseli de bundan başka bir şey değildir; mesele göre üzüm suyu kurtarıcı İsa'nın kanını simgelerken Haç da üzüm sıkıcı alet olur. Hellenik kültte de şarap "Dionysos'un kanına dönüşerek ölümsüzlük içki-

si[1]" haline gelmektedir. Yunan tanrısı için Epiphania (yani ortaya çıkış, görünme) bayramı o yüzden 6 Ocak'ta, yani güneşin tekrar göründüğü gün kutlanırdı. Dionysos o gün tapınağının bulunduğu Andros Adası'nda sudan şaraba dönerek varlığını gösterirdi. Yani, Hıristiyan inancında şaraba verilen mistik rol, temellerini Dionysos inancından almaktadır. İsa, ana toprağı Filistin'in Celile bölgesindeki Cana'da, düğünlerde suyu şaraba döndürerek ilk mucizelerini gerçekleştirir (Jean II, 1-12). İsa çömezleriyle birlikte bu düğünlere çağrılır. Şarap yetmeyince İsa'nın anası, oğluna, "Şarapları kalmadı," der; İsa da anasına, "Kadın beni rahat bırak! Benim kendimi gösterme zamanım henüz gelmedi," yanıtını verir. Anası bunun üzerine hizmetçilere dönerek, "Oğlum ne istiyorsa yapın," der. Bulundukları yerde Yahudilerin aptes aldıktan sonra bıraktıkları yarı yarıya boş altı taş testi vardır. İsa hizmetçilere, "Testilere su doldurun," der. Hizmetçiler testileri suyla doldururlar. İsa, bunun üzerine, "Testileri şimdi şarap testilerine dökün ve sofracı başına götürün," der. Hizmetçiler şaraba dönüşen suyu sofracı başına götürürler –sofracı başı şarabın nereden geldiğini bilmemektedir ama hizmetçiler bilirler–; sofracı başı şarabı tadıp damadı çağırır; "Yahu, herkes önce iyi şarabını çıkartır, millet sarhoş olduktan sonra kötüsünü ikram eder, sen önce kötü şarabı içirtip iyisini sona saklamışsın," der.

İsa'nın ilk mucizesi işte böyle, Cana'daki bir düğünde gerçekleşir. İsa'nın başarısını gören çömezleri ona daha bir

1) J. Chevalier ve A. Gheerbrant, *Dictionnaire des symboles*, Paris, Robert Laffont-Jupiter, 1986, s. 1016.

inanırlar. İncil'in ünlü VI. Bölümünden daha önce, Aziz Yahya, havari Paulos'un Korintlilere İsa'nın son yemeğini anlattığını hikâye eder. Nazik havari bu konuda,

"Efendimiz İsa teslim olduğu gece ekmeği aldı, Tanrı'nın adını andıktan sonra, ekmeği parçaladı ve bize, 'Bu benim parçalanmış bedenim, bunu aklınızdan çıkartmayın, ne zaman ekmek yerseniz beni anımsayın,' dedi.

"Yemeğin sonunda da aynı şeyi şarap kupasıyla yaptı ve, 'Bu kupa benim kanımla birleşti; ne zaman şarap içerseniz bunu anımsayın,' dedi," diye yazmıştır.

İsa meseli yeni dinin ilk kutsal simgelerinden birisini oluşturur.

İsis'in gemiye atlayıp merhum kocasını Nil sularında araması gibi, kutsal Graal kupasının peşine düşmek de Ortaçağ Hıristiyanlığının mistik yolculuğu haline gelir. Graal efsanesinin temelinde Keltlerin "evrensel ilaçlarını" hazırladıkları kutsal kazan yatar; günahkâr kral bu kazanı şarap ya da buğday birası doldurup, boğuluncaya kadar içer. Kazan daha sonra Hıristiyanlıkta, peygamberi elleriyle gömen Joseph Arimathie'nin, Romalı yüzbaşının mızrağıyla yaralanan peygamberin böğründen dökülen kanları topladığı altın kupaya dönüşür. 12. ve 13. yüzyıllarda "Kutsal Graal Kupası"nı Kral Arthur'un şövalyeleri merkezinde işlemiş pek çok roman yazılır (Chrétien de Troyes'nın bitmemiş eseri içlerinde en ünlüsüdür). Kutsal Graal efsanesi her şeyden önce "yeni şövalyelerin", yani havari Paul'ün sözünü ettiği, ilahi inayetin peşinde koşan "ışık silahını" kuşanmış şövalyelerin efsanesidir.

14. yüzyıla gelindiğinde Tintoretto denilen Iacopo Robusti ve Veronese denilen Paolo Caliari gibi Venedikli ressam-

lar Cana düğünlerini aşırı bir debdebe içinde resmederler. Leonardo da Vinci, Milanoda'ki dominiken Santa Maria delle Grazia manastırı yemekhanesinin fresklerinin yanında en ünlü *Son Yemek* resimlerinden birini çizer. Dijon yakınlarındaki, Kahraman Philippe'in 1383 yılında kraliyet ailesi mezarlığı için kurduğu Champmol Manastırı, Hollanda asıllı Fransız heykeltıraş Claus Sluter'in *Musa'nın Kuyusu* adlı eşsiz eserinin de koruyucusudur; sanatçı eserinde Ökaristi geleneği içinde su ve şarabın karışımını simgesel olarak sergiler. Hıristiyan sanatı mevsim ve ayları betimlemek için sık sık simgeler kullanmıştır; örneğin üzüm Eylül ayı ve bağbozumu zamanının simgesidir. Zaten, Fabre d'Eglantine, cumhuriyet takvimi kabul edilirken "bağbozumu ayı" yerine Eylül demek için başka neden aramayacaktır.

II. – Dionysos'tan Nuh'a

Soma, Hint *Veda*'sından hareketle, giderek Dionysos kültü yerel kutsallarını yücelten bir kimlik kazanır. Efsane, Yunan topraklarına epey bir zaman sonra ulaşan bu yabancı tanrının önce Kafkaslarda yaşarken Hindistan'da Ganj Nehri kıyılarında gizemli bir yolculuğa çıktığını, buradan da panterlerin çektiği bir arabaya binip üzüm kültürünü yaymak için Antik dünyaya geldiğini anlatır. Sözün kısası, Yunan şarap ve sarhoşluk tanrısı, Mısır'ın Osiris'i, Arabistan'ın Oratal'ı, Mezopotamya'nın Ut-Napishtin'i, Libya'nın Ammon'u, Suriye'nin Moloch'u, Ermenistan'ın Spendara-

met'i, Trakya ve Frigya'nın Sabazios'u, Latinlerin Liber Pater ve Bacchus'u kadar İncil'in Nuh'uyla da akrabadır.

Veda mirası, Georges Dumézil'in Hint-Avrupa üçlü ideolojisi dediği çerçeve içerisinde ortaya çıkar. Üçlü ideoloji, Romus ve Romulus adlı ikiz kardeşlerin kurdukları Roma şehri efsanesiyle kesişir. (Roma kelimesinin tersten okunuşu Latince amor, Sanskrit dilinde de vena, yani aşk, sevgi anlamına gelen kelimelere dönüşür.) Romulus Veda tanrısı Varuna ve kral Numa'yı simgelemekteydi, Romulus'un izleyicisi de Mithra'nın yeni görüntüsünü simgeleyecektir. Roma'nın ilkel halindeki üç kavim de, aynı şekilde, Hint-Avrupa ülkelerine özgü toplumların din adamları, askerler ve köylülerden oluştuğunun simgesidir. Üçlü anlayış, Jüpiter (egemenlik işlevi), Mars (askerlik işlevi) ve Quirinus (üretim işlevi) olarak üç büyük kutsal güç dağılımında da görülür. Roma'nın kuruluşundaki Jupiter-Mars-Quirinus üçlüsü (yani Hint Veda'sındaki Varuna ya da Mithra, İndra ve Asvin) Etrüsk krallarından Tarvin zamanında (İÖ 7. ve 6. yüzyıllar) Jupiter Optimus Maximus, Junon ve Minerva (yani Yunan inancındaki Zeus, Hera ve Athena) haline gelir. Diktatör Aulus, Roma'daki yedi tepeden biri olan Aventin[2] üzerinde tanrıça Ceres, tanrı Liber ve onun hemen altında tanrıça Libera olmak üzere yeni bir üçlü oluşturur (bu tanrılar Yunan inancının Demeter, Dionysos ve Kore'sine denk düşmektedir).

2) Ceres, Liber ve Libera'nın Tiber yakınlarında, kutsal Stimula ormanında, Aventin Dağı üzerinde bir tapınakları vardı; orman perilerinin kadınları etkilemek için buraya geldiklerine inanıldığından Bacchanales şenliği burada yapılırdı.

Hint-Avrupa üçlü ideolojisine Kelt toplumlarındaki druidler (egemenler), şövalyeler (askerler) ve plebler (üreticiler) ayrımında da rastlanır. Aynı üçleme Ortaçağ toplumlarının oratores (ruhban sınıf), bellatores (asiller) ve laboratores (üçüncü sınıf) örgütlenmesinde de görülür, hatta bu üçlemenin son halini çağdaş ekonomilerin birinci sektör (tarımcıların üretici etkinlikleri), ikinci sektör (hammaddelerin dönüşümünü sağlayan etkinlikler) ve üçüncü sektör (din adamları ve ordunun özdeksel olmayan etkinlikleri) ayrımında da bulabiliriz.

III. – Şarap tanrıları

146 yılında bugünkü Libya'nın Lebda mevkiinde bulunan Leptis Manga adlı Roma kolonisinde doğan İmparator Septimus Severus, Suriye asıllı bir kadınla evlenir. Roma'da iktidarını terörle pekiştirdikten sonra Perslerle savaşan bu imparatorun egemenlik dönemine (193-211) damgasını vuran olay Doğu kültlerinin imparatorluk içinde ağırlık kazanmasıdır. Mısır tanrıçası İsis, önce tüm Akdeniz'de, ardından tüm dünyada tanrıların anası haline gelir. Ölüler arasında yeniden dirilen kardeşi ve kocası Osiris, önce tanrı Dionysos'a dönüşür ardından da Bacchus haline gelir.

Büyük bir olasılıkla "taht" ya da "makam" anlamına gelen İsis, tüm Roma İmparatorluğu'nun gözdesi olur ve saçları tanrıça Hathor gibi süslü, yani ortasında güneş kursu, lir şeklinde boynuzlarla taçlanmış olarak gösterilir. İsis kültü Galya ülkesinde de bir efsaneye kaynaklık eder; efsa-

neye göre Paris adı, "Par-İsis", yani "İsis tarafından" ifadesinden doğmuştur. Fakat şehrin İÖ 3. yüzyılda Ren ötesinden gelen Kelt kabilesi Parisii'ler tarafından kurulduğu tarih tarafından saptanmış durumda; Parisii'ler Sen Nehri boyunca yerleşip, geleceğin Fransa başkentine adlarını verirler. Buna karşın Paris şehrinin amblemi ve üzerindeki yazının (Fluctuat nec mergitur; Paris gemisi filolarla savaştı ama batmadı) İsis'in kocası Osiris'i aramak için çıktığı yolculuğa gönderme yaptığı da bir gerçektir.[3] Kaldı ki, Saint Germaine des Près Bazilikası, Chartres ve Notre Dame de Sion katedralleri İsis onuruna inşa edilmiş tapınaklardır. Ayrıca Büyük Tanrıçayla Bakire Meryem arasında çok yakın benzerlikler bulunur; oğlu Horus'u emziren İsis, "Bakire ve Çocuk" görüntüsünün öncüsü olduğu gibi "Kara Bakire" halk geleneğinin de temelini oluşturur.

Napoléon Bonaparte'ın 1798-1801 arasındaki Mısır seferi ve 1824 yılında Fransız doğubilimcisi Jean François Champollion'un hiyeroglif yazıyı çözmesinin ardından Fransız aydınlarında bir "Mısır tutkusu" belirdi. Fransız masonluğu da modaya uyup İsis gizemlerini dışa kapalı geleneklerine kattı. İsis'in Nil nehrinde kaybolan kardeşi, sevgilisi, kocası Osiris'in yeniden doğmadan önce on dört parçaya bölünmesi miti, mason locasına kabulle ilgili pek çok kurala kaynak oldu.[4]

3) Bazı yazarlar amblem niteliğindeki kilise alınlığının 13. yüzyılda Paris "su tacirlerinin" kullandıkları mühürlerden geldiğini düşünürler.

4) Bir derneğe kabul edilmeyi, bir topluluğa girişi, benimsenmeyi ifade eden "initiation" terimi Latince initium kelimesinden gelir. Bir insanın erginlenmesi, bir yere aidiyetinin kabulü, Mistik anlamda, içinde bir adımın harekete geçirilmesi, bir iç yolculuğa başlaması demekti.

Dışa kapalı Antik kardeşlik örgütlerinin doğrudan mirasçısı Fransız Masonluğu, Osiris'in parçalanması ve İsis tarafından yeniden bir araya getirilmesini öğrendikten sonra Masonluğa alınacaklara söze dökülmesi olanaksız gizemi açığa çıkartan simgesel danslar yaptırır oldu;[5] bu danslarla İsis'in Osiris'i yeniden bir araya getirmesi anlatılmalıydı.

Ölümsüz tanrılardan her zaman sadece yeniden dirilme iktidarı değil, inananlarını da ölümsüz hale getirmeleri beklenir. Kurtarıcı Mısır tanrısı adına yapılan törenlerle Osiris uğruna ölenlerin cenazelerinde hep "yeniden diriliş ve yaşam benim" nidaları işitilirdi. Osiris kültünün kutlama törenlerinde kullanılan sihirli kelimeler, Hıristiyanlığın dinsel başarısına herhalde bir katkıda bulunmuş olmalıdır.

Mozart'ın 1791'de bestelediği *Sihirli Flüt* operası da İsis gizemlerine bir giriştir. Besteci bu eserinde kayıp parçanın aranışını açığa çıkararak sonunda Bilgi'ye giden yolu gösterir.

Bir gizeme vâkıf olma özelliği, Atina'nın kuzeybatısındaki Eleusis sitesinde buğday tanrıçası Demeter adına yapılan kutlamalarda da ön plandadır. Özü itibarıyla tarımcı olan Antik uygarlıklarda tohumun buğdaya dönüşme döngüsü, insanın kaderini simgeler.

Antik Yunan için toprağın insanı hem beslemesi, hem de insanın doğal mezarı olması kadar gizemli bir şey yoktu. Tanrılar varoluşun sırrını mutlaka biliyor olmalıydılar. Bu

5) Dr. Papus, *Ce que doit savoir un maitre maçon*, Paris, LGI Gustave Ficker, 1910, s. 70.

6) "Barbar" kelimesi günümüzde olumsuz anlam içerir, eski Yunan'da "yabancı" anlamına gelmekteydi.

yüzden, özgürü, kölesi, yurttaşı, barbarı,[6] tüm Yunan halkı ilkbahar ve sonbaharda bu gizemi çözmek için Eleusis tapınaklarının sunaklarına taşınırdı. Tapınaklara kabul edilme isteğinde olanlar, bacchos denilen, bir araya bağlanmış bir demet çubuktan oluşan bir asa ve Dionysos'un süslerini anımsatmayacak biçimde yapraklardan örülmüş bir kuşak taşırlardı. Eleusis gizem töreni buğdayın simgesel anlamını çok güzel açıklar. "Epoptia" denen bu törende, katılımcı, buğday tanesini sessizlik içinde seyrederdi. Buğday aracılığıyla Demeter'e şükranlar sunulur, can ve tohumun birbirine koşut kaderleri, "ışığa kavuşmadan önce aynı karanlıklara gömülmüş olmaları"[7] anılırdı. Epoptia, Osiris ve Dionysos'un gizemli kültleriyle, ölü tanrıların ruhlarının çağrılması ve yeniden dirilmeleriyle genellikle benzer görülür. Bir inanca aidiyet bir inancı benimseme her zaman tek amaca yöneliktir; her zaman insanı kâmil hale getirmek ve güçsüz Kader'in sınırlarını zorlamak amaçlanmıştır.

Şarap tanrısı önceleri Orta İtalya kırsalı eski tanrılarından Liber Pater'in çizgilerine sahiptir. Lidyalılardaki adı Bakkos'tan ve Romalıların üzüme verdikleri addan (baca) esinlenerek, Liber Pater üzüm kültürünün atasıdır, bağların verimliliğini artırır. Kendisine özgü bir mitolojiye sahip olmayan bu İtalya tanrısı Bacchus'a dönüşürken, Roma buğday tanrısı Ceres'le özdeşleştirilir. Bu dönüşüm Titius Livius'un Roma Tarihi (Ab Urbe condita libri) adlı, şehrin İÖ 753 yıllarında kuruluşuna kadar geri giden eserinde (V. kitap, 64, 59, 10) "Bacchanales skandalı" başlığı altında açıkça anlatılır.

7) J. Lacarrière, *En suivant les dieux*, Paris, Ed. P. Lebaud, 1984, s. 186.

Bacchus şenklikleri ya da Menadizm (Menades; Yunanlı çılgın), kadınların coşku ve mistik sarhoşlukla kendilerinden geçerek sınırsız bir cinsellik sergiledikleri, orjiler yaşanan gece alemleri, kutlamalardı; bu eğlenceler doğal olarak sanatçıların (örneğin Bacchantes oyunuyla Euripides ve Menades adlı heykeliyle bir sevgilisini mermere dönüştüren heykeltıraş Skopas) ilgisini çekmiş, hatta 1880 tarihinde Fransız doktor Jean Martin Charcot'nun isteri tanımına temel olmuştur.

Roma tatlı yaşamının sürekli denetleyicisi Caton'un zehir gibi bir konuşmasını ardından, bu konuşmadan yana tanıklık eden metresi Hispala ve genç Romalı Aebutius'u da dikkate alan konsül Postumius İÖ 186 yılında Roma senatosunu olağanüstü toplanmaya çağırır. Senato, "devlet güvenliğini tehdit edici olduğu kadar ahlak ve dine aykırı" bulduğu Bacchanales uygulamasını Roma ve tüm ülkede yasaklayan bir karar çıkartır. Karar metni Calabria'da bronz bir masanın üstüne kazılır; "kimse Bacchantlara katılmaya kalkışmasın" ibaresiyle biter. Roma çok şiddetli bir biçimde fesatçıların üzerine gider (baskı sırasında binlerce insan yaşamını yitirir). Bununla birlikte, Bacchanale hareketi imparatorluk sırasında Liberalia adı altında yeniden canlanır. Sözün kısası, o güne kadar yasal dini törenleri ifade eden Bacchanale ve orji terimleri uzun süre gözden düşer, saygınlıklarını yitirirler.

Tanrıların içkisi Hıristiyan cenaze törenlerini de güçlü bir biçimde etkiler. İsa ile yer değiştiren Pagan tanrısı Dionysos'a ilişkin tasvirler ilk Hıristiyan lahitlerinde görülür. Şarap tanrısına ilişkin temaların seçilmiş olması, bu içkinin ölüm-

süzlük içkisi olarak kabul edildiğinin bir kanıtıdır; şarap Hıristiyan inancında özü itibarıyla mistik bir içkidir.

IV. – Hıristiyanlık ve şarap

Batı Roma İmparatorluğu'nun 476 yılında çökmesinin ardından şarap kültürü de çöküp gitmedi, tersine, Galya topraklarında imparatorluk kalıntıları üzerinde ayakta durabildi, dahası o günden beri geliştirilerek günümüze aktarıldıysa, bunun nedeni Antik toplumun şaraba yüklediği saygınlıkta aranmalıdır. Şarap, dinin bu içkiye atfettiği önemden bağımsız olarak seçkinliğin ve toplumsal saygınlığın bir ifadesi olmuştur.

Günümüz "onur şarabı" deyiminin de gösterdiği gibi, iyi bir şarap ikram etmenin iyi kabulü işaret ettiği bir şarap uygarlığına aitiz. Daha burjuvazinin adı bile yokken, krallar şehre indiklerinde piskoposluğa ait binalara konuk olulardı; saygınlıklarına göre ağırlanmalarını piskoposun şaraphanesi sağlardı.[8]

Piskoposun misafirperverliği karşısında konuklar şükranlarını piskoposa yaptıkları bağışlarla gösterirlerdi. Piskoposluk bağları bu bağışlarla genişler, şarap ticaretinde piskoposluğa çeşitli imtiyazlar bağışlanırdı. Şehrin en önemli adamı piskopos pater vinearum (bağların babası) olarak görülürdü. Piskoposluk bağlarının başında durması, üzüm yetiştirmeyle

8) R. Dion, *Viticulture ecclésiastique et viticulture princière au Moyen Age*, Revue Historique, CCXII, Temmuz-Eylül 1954.

yakından ilgilenmesi piskopos için hem bir görev, hem de bir onurdu.

Üzüm ve şarap yetiştiriciliğinde keşişler piskoposların yanında yer alırlar, şarabın israf edilmemesi ve nitelikli olması gibi görevler üstlenirlerdi.[9]

5. yüzyılın sonunda Mısır'dan gelen keşişler (keşiş kelimesinin Yunanca karşılığı yalnız adam demektir), "tarak yüzü görmemiş saçları, pek seyrek yıkanmaları, kirpi gibi sakalları, toz toprak içindeki giysileri, terden sırtlarına yapışan çamaşırları yüzünden halk tarafından sevilmezler,"[10] bir tepede münzevi bir yaşam süren, "üstündeki kurtçuklar yere düştükçe, Tanrı'nın bu garipleri de bayramlarını yaşasınlar diye alıp tekrar vücuduna koyan"[11] Saint Macaire'in izinde olduklarını göstermek ve kendilerine eziyet etmek için geleneksel olarak bir tür kir üretirlerdi. Yabandan gelme bu saçı başı karmakarışık adamlar yerli halkta ürküntü yaratırlar, Roma yollarında geçtikleri yerlerde taşlanırlardı. İmparatorluğun 476 yılındaki çöküşünden sonra durum köklü bir biçimde değişir; manastırlar kaosa, iç savaşa ve 5. yüzyılda tüm Avrupa'yı saran barbar saldırılarına karşı tek etkin sığınaklar haline gelirler. Barbarlar, keşişlerin büyücülüklerinden çekindiklerinden genellikle manastırlara ilişmezler. Manastırlara ilişkin kanaatleri istila ettikleri halkların anlattıkları gizem efsaneleriyle zaten sürekli beslenmektedir. Edmond Rostand (Cyrano de Bergerac, 3. perde,

9) *A.g.e.*
10) U. Eco, *La Pendule de Foucault*, Paris, Grasset-Fasquelle, 1990, s. 92.
11) *A.g.e.*

7. sahne) keşişlerle ilgili bu gariplìği, "Bir erkek mi? Yoksa bir kadın mı?.. Ah! İkisi de değilmiş, bu bir Capucin keşişi!" sözleriyle dile getirir. Aslında keşişi "dünyadan elini eteğini çekmiş, yoksulluk, iffet ve boyun eğmişlik içinde tek başına ya da 'üleş yalnızlık' diyebileceğimiz bir biçimde bir topluluk içinde yaşamak isteyen"[12] bir Hıristiyan olarak tanımlayabiliriz. Keşiş her zaman çıplak ayaklıdır (yani ayağında sandallarından başka bir şey yoktur), saçını güneşi simgeleyecek ve tepesinde bir daire oluşacak biçimde kestirir, kafasının kalan kısmı boyun eğişini simgelemek üzere usturayla kazınır, kendisini dünyadan soyutlayan, yani başlı başına bir hücre sayılacak kapüşonlu tek tip bir giysi örtünür.

816 yılında Aix-la-Chapelle konseyinin aldığı kararlar çerçevesinde kilise bağları Fransa'da genellikle piskoposluk konutları (çoğunlukla toprağın kalitesine göre seçilirlerdi) ve taşımacılığa uygun akarsu kıyılarının (Bordeaux, Lyon ve Paris buna örnektir) kesiştiği alanlarda kurulurdu; yani "üzüm suyu görmeli" diyen eski bir atalar sözüne uyulurdu. Fransa'nın bazı bölgelerinde bağcılık çok hızlı gelişecek ve din adamları sınıfı yetişkin nüfus içinde beşinci sıraya oturacaktır. 1414 Constance Konsili öncesinde Ökaristi çerçevesinde kiliseye ibadete gelenlere şarap iki törende de verilirdi. Komünyon ayinlerinden şarabın kaldırılması sonrasında bu ayinlerin konuksever yanı ağırlık kazanacaktır.

Büyük Fransız bağlarının temelleri Benedikten, Sistersiyen ve özellikle Chartreux gibi büyük tarikatlar tarafından

12) D. Seward, *Les moines et le vin*, Paris, Pygmalion-Gerard Watelet, 1982, s. 17.

atılmıştır. Büyük manastırlar nitelikli şaraplarla adlarını duyururlarken, kooperatifler sıradan şaraplarla anılırlar.

1958 yılında, "Avrupa'nın babası ve Batı'nın patronu" unvanıyla taçlandırılan Benoit, 480 yılında, daha sonra eğitime geleceği Roma'nın yüz kilometre kadar yakınındaki Nursia'da dünyaya gelir. Benoit, Campania'daki eski Mont-Cassin (Monte Cassino) kalesinde dinsel derunilikle ilgili disiplinini oluşturur ve Batı keşişliğinin babası haline gelir. Benoit disiplini (73 kısa bölümden oluşur) özellikle "Nasıl içmeli" başlıklı bölümüyle ünlüdür; burada "günde çeyrek litrenin yeterli olacağı" salık verilir, yine de "daha çok içilmesi mutlaka gerekliyse buna başpapaz karar versin, şarap fazla alınmasın ve sarhoşluk hissedilmesin" denir; doğru söz, atalarımız "şarap bilgenin bile ayağını kaydırır" demişler. Edebiyatımızdaki "şarap düşkünü" sağlıklı keşiş tiplemesi, Alphonse Daudet'nin Saygıdeğer Rahip Gaucher kişiliği bu disiplinden kaynaklanır.

Bu disiplinin gücüyle Benediktenler, Bordeaux'da (Chateau-Pouget ve Chateau-Prieure), Bourgogne'da (Corton, Macon, Pommard, Romanée-Conti, Vosne Romanée), Loire ve Champagne'da (Bourgueil, Muscadet, Saint-Pourçain), Jura'da (Château-Chalon) ve Provence'ta (Bandol) Fransa'nın en ünlü bağ ve şaraplarını yaratırlar. Bu arada, Kral I. François'nın 1534 yılında Fécamp Manastırı'nı ziyareti sırasında 1510 yılından beri üretilen ünlü liköre "Benedictine" adını verdiğini de unutmayalım. 12. yüzyılda Benedikten tarikatı elinde tuttuğu keşişlik tekelini Sistersiyen ve Chartreux tarikatları lehine kaybeder.

1098 yılında Başpapaz Robert de Molesme, Dijon'un 20 km. kadar güneyinde, Cîteaux'da Saint-Benoit disiplinini

yaymayı amaçlayan dini bir topluluk kurar. Cîteaux Manastırı ya da Sistersiyen tarikatı kurucuları Macon'a yakın Cluny Manastırı'ndan gelmektedirler; bu manastır ruhbanları cismani güçlerden ayırmak isteyen bir reform hareketine öncülük etmektedir. Fakat Cluny, başarısı ve gücünün kurbanı olur; daha da yalınlaşma gereği duyar. 1108 yılında Etienne Harding Cîteaux Manastırı başpapazlığına getirilir. İlk yıllarında kıtlık ve acemiliği yüzünden zor günler yaşar. Kopyacı keşişlerin Kutsal Metinler alanında yeteneklerini sergiledikleri "Scriptorium", en güzel eserlerini onun zamanında üretir (o kadar ki, o el yazmalarına Etienne Harding İncilleri denir). Fakat, Cîteaux Manastırı'nın asıl genişlemesi ve manastıra özgü dua ve günlük işler arasında denge kurulması (tarikatın simgesi Crux et Aratrum, yani haç ve karasabandır) daha sonra başa geçen Saint Bernard zamanında gerçekleşir. Sistersiyen bağımsızlık kilise gelirleri ve tarımdan alınan vergi payının da reddini gerektirir. Tarımdan kilise adına alınan vergi, ürünün belli oranının kiliseye verilmesi şeklindedir; şarap üreticileriyse ürünlerini ancak keşişlerin şaraplarını satmalarından önce satabilirlerse bir şeyler kazanabilmektedirler.

Bourgogne dükünün müttefiki Tescelin de Fontaine'in oğlu Bernard çok genç yaşta manastır yaşamının çekiciliğine kapılır. Otuz arkadaşıyla birlikte Cîteaux Manastırı'na girdiğinde yirmi iki yaşındadır; o yaşında uhrevi bir harekete öncülük eder. Manastıra girişinden üç yıl sonra yeni kurulan Clairvaux Manastırı'na başpapaz olur. 393 yıllarında kurulan keşiş mimarisi, kaybolduğu 1153 yıllarına kadar maldan mülkten uzaklaşmanın, yalınlığın ve kanaatkârlığın

simgesi olur. Süslü vitrayların yerini gülbezek beyaz vitraylar ve kurşun işleme geometrik sade süsler alır. Taş duvarlar çıplak bırakılır; eskisi gibi üzerlerine değişik kabartmalar işlenmez. Çizgiler düz, içeri giren ışık beyazdır; uyum ağırbaşlı bir sadelikle sağlanır. Bu açıdan Sistersiyen sanat, çağdaş sanatla bağdaşmaz değildir; bazı sanatçıların Cîteaux'ya yönelik ilgilerinin kaynağı da budur. Modern sanatın geniş ölçüde kullandığı soyutlama, yalınlık ve boş alan öğeleri Sistersiyen sanatta bol bol kullanılmıştır.

Tüm bir 12. yüzyıl Bernard de Clairvaux'nun mistik etkisi altındadır. Batının bu son büyük başrahibi, tahmin edilebileceği gibi, Latin dili ve kültürü üzerine kurulu mistik Avrupa'nın ilk adamı, yaratıcısı olur. Onun getirdiği canlılıkla tüm Avrupa manastır bağlarıyla donanır. Sistersiyen tarikatı üzüm ve şarap kültürünün tartışmasız lideri haline gelir. Clos-de-Vougeot bağlarının Bourgogne'da kuruldukları 1336 yılından, Cîteaux Manastırı'nın dağılıp tüm mal varlığının açık artırmayla satıldığı 1790 tarihine kadar Fransa şarap haritası pratikte bu tarikat bağlarının coğrafi dağılımı anlamına gelir.

1035 Köln doğumlu Bruno Hartenfaust tarafından kurulan Chartreux tarikatı, aslında Sistersiyen tarikatını örnek alır. Özgünlüğü daha katı, sessiz ve içe dönük olmasıdır. Ancak, dünya nimetlerinden el etek çekmeleri Fransız bağcılığının zenginliğini daha da artırmayacakları anlamına gelmez. Cahors ve Mougères şarapları dışında eşsiz Châteauneuf-du-pape'ı bu tarikata borçluyuz; şarap adını XII. Benoit'nın 14. yüzyılda Avignon'da inşa ettirdiği papalık sarayından alır. Petrarca, Avignon sarayı kardinallerinin Roma'ya dön-

mek istemediklerini, çünkü "beşinci öğe dedikleri bu şarabı orada bulamadıklarını" kaydeder. Ağzının tadını bilenler için formülündeki sırlar zamanın kıvrımları arasında kaybolup gitmiş ünlü Chartreuse likörünün de bu manastır tarafından yaratıldığını kaydedelim. Alp Dağları üzerinde kurulu, temelleri 1084 yılında Bruno tarafından atılan Büyük Chartreuse Manastırı ilk önce yan yana konmuş kulübelerden oluşmaktaydı. Bugün gördüğümüz yapılar 1676 tarihlidir. Manastır sekiz yangın geçirir, reform hareketi sırasında Protestanlar, devrim sırasında da devrimciler tarafından yağmalanır, III. Cumhuriyetin keşişlere baskı yapıp onları sürmesi üzerine bir süre "yaz üniversitesi" olarak hizmet verir ama neyse ki günümüzde Büyük Chartreuse Manastırı olarak o ilahi likörünü üretmeyi sürdürmektedir.

5. yüzyılda Reims'in 17. Piskoposu Saint Remy Sparnacus, yani bilinen adıyla Epernay arazisini satın aldığında burasını bir dua mekânı haline getirmeyi amaçlar. İzleyicisi, "iyi kral Dagobert"in yeğeni Piskopos Nivard, Marne Irmağı'nın karşı kıyısında, 660 tarihinde, Hautvillers manastırını inşa ettirir. Bu manastır, Sainte Hélène'den miras eşyalar nedeniyle bir hac mekânına dönüşür. Manastır Devrim tarafından 1791 yılında kapatılır ve mal varlığı ve bağları diğer ulusal mallar gibi satışa çıkartılır. O günkü kayıtlara göre mahzenlerinde 6000 şişe sayılmıştır.

Galya-Roma döneminde Champagne bölgesinde üzüm bağları bilinmekteydi ve Benediktenler şarapçılık konusunda uzmandılar. Bu bilgilere Reims'in 496 tarihinden beri kralların ulu şehri olduğu bilgisini eklersek (496, malum, Clovis'in tahta çıktığı tarihtir, sonuncusu da 29 Mayıs 1825

günü tahta çıkan X. Charles olacaktır), Champagne şarabına neden "ulu şarap" dendiğini ve 11. yüzyıldan beri neden bu kadar ün kazandığını daha iyi anlarız. Saint Remy bu şarabı tahta çıkışının vaftizi sırasında Clovis'e ikram eder ve fıçıda tek damla bile kaldığı sürece Vizigotları yeneceğini söyler. Aynı Champagne şarabı 1321 tarihinde IV. Charles'ı, 1328 tarihinde de VI. Philippe'i kutsamak için kullanılır. Fransa kralının bir diplomatik zirve nedeniyle imparatorun "istenen her şeyi imzalaması" şerefine Alman egemene ikram ettiği şarap da yine Champagne şarabıdır.

Fakat eski bayramların şampanyası bildiğimiz şampanya değildir. Champagne şarabı bir kere, ancak 1600 yılında, "Fransa'nın şarabı", "Fransa'nın simgesi", "Fransız şarabı" kimliğinden sıyrılıp "şampanya" haline gelir. İkincisi, doğal kabarcıklı kırmızı şarap durduk yerde beyazlaşmaz, önce griye dönmüş, sonra zaman içinde beyazlaşmış ve şampanya adını almıştır. Sonuncusu, yani efsanevi Dom Pérignon o zamanlar daha henüz doğmamıştır.

Pierre Perignon, 1638 yılında Champagne sınırları, Argonne bölgesinde, Sainte Menehould'da doğar. İlk dini eğitimini Cizvitlerden almasının ardından 1657 yılından sonra Benedikten tarikatına göre yaşamaya başlar; Verdun Saint Vanne Manastırı'ndan ayrılarak, 1668 Mayısı'nda on iki kadar keşişin yaşadığı Benedikten Hautvillers Manastırı'na girer. Dom Pérignon bu manastırda yirmi dokuz yıl şaraphane başı görevini yürütür (bu görevi üstlenene günümüzde rejisör, yönetmen diyorlar); 14 Eylül 1715 tarihinde, 76 yaşında ölümüne kadar bu görevi üstlenmiştir. Fakat asıl ünü, üzüm yetiştiriciliğini 39 dönümlük (19 hektardan

biraz fazla) bağlar üzerine oturtması, 15 metre uzunluğunda dev boyutlu, çam gövdeli sıkıcıları icat etmesi ve bağbozumu işlemleriyle şarapçılığa özenli uygulamalar getirmesiyle oluşur.

Siyah üzümü beyaz şaraba dönüştüren işleme usulünün bulunuşu, şarabın Leonardo da Vinci'sine, Hautvillers'in kör Benediktenine atfedilir;[13] önce toprağın doğasına uyumlu asma çubukları seçilmelidir; ardından sıra yerel farklı tatların bir araya getirilmesine gelir, farklı yerel ürünlerden bir harman elde edilir, bu işlem ürünün beklenenden kötü olduğu yıllarda belli standardı tutturabilmek için geçmiş yıl ürününü yeni ürüne katma olanağı sağlar; sonra "yıkama" işlemine, yani şaraba zarar vermeyecek dip tortusunun alınmasına geçilir; bunu şarabın fıçılardan şişelere aktarımı, yani ikinci fermantasyon sonrası aktarım izler, köpürme özelliğinin ve köpüğü saklamanın sırrı belki bu aşamada gizlidir; elde edilen ürün için "şampanya şişesi" denen koyu renk kalın şişeler kullanılır, Dom Pérignon İspanyol hacıların deri mataralarını kabaca yontuverdikleri mantarlarla tıkadıklarını görerek mantar meşesinden şişe mantarlarını (yeniden) kullanıma sokar.[14]

Mantar kapak kullanımının 13. yüzyıla kadar Fransa'da kaybolması hayli ilginç bir durum, çünkü Sicilya Adası'nda antik amforalarda mantar kullanıldığı keşfedildi ve Romalıların bugün bizim yaptığımız gibi şişe mantarını ağaçsakızıyla

13) R. Weinhold, *Vivat Bacchus*, Zürih, Srauffacher, 1976, s. 177.

14) Şarap Ortaçağ'da "boutiaux" ya da "boutilles" denilen deri mataralarda taşınırdı; bu mataralara verilen ad daha sonra camdan yapılma ve "bouteille, şişe" olarak adlandırılan kaplar için esin kaynağı olur.

kapladıklarını Horatius'tan ya da Pompei "şarap tacirleri evi" kalıntılarından bilmekteyiz. Fakat öyle anlaşılıyor ki, Ortaçağ'da bu uygulama terk ediliyor ve yeniden kullanılmaya başlaması için köpüklü şarabın bulunması, yani beş asır geçmesi gerekiyor. Tirbuşon, mantar çekeceği, ateşli silahlarda kullanılan ikizi mermi çekeceğiyle birlikte ilk kez 1630 yılında İngiltere'de ortaya çıkıyor.

Dom Pérignon 1715 tarihinde toprağa verilir ve manastır kilisesinin ana sahnı altına gömülür; siyah mermer lahdi üzerinde cum summa laude, yani çok yüksek saygınlıkta bir yaşam sürdüğü ibaresi kazılıdır. Manastır 1814 yılının başlarında General Olsufiev komutasındaki Ruslar tarafından işgal edilir. 1823 yılında da Jean Remy Moët soyundan gelen Pierre Gabriel-Chandon tarafından yeniden satın alınır. Manastırdan kalanlar günümüzde Moët ve Chandon şirketine ait olup eski şaraphanenin bir kanadı hâlâ oralarda yaşamakta olan Dom Pérignon anısına müzeye çevrilmiştir.

Hıristiyanlık Fransa'da üzümcülük ve şarapçılığın yayılmasına ön ayak olan başlıca etkendir. Gallo-Romen mirasçısı üzüm ve şarap kültürü kiliseyi yücelten bir işleve sahiptir. Kilise üzüm ve şarap kültürü Fransız Devrimi'yle birlikte tarihi rolünü yitirir ve Fransız şarapçılığı 19. yüzyıl başlarında tümüyle laik bir karakter kazanır. Ancak, dini törenlerin "üzümün kanıyla" iç içeliği kiliseyi giderek şarap kültürünün içine çeker. Bu eğilim üzüm yetiştiriciliğinin mübarek bir iş olarak değerlendirilmesinde de görülebilir.

III. Bölüm

ŞARAP VE AZİZLERİ

Bağcılıkla uğraşmak garip bir iştir... İlkbaharda görülecek fazla bir yağış, fazla bir kuraklık, bir sığırcık akını, bir fırtına, vaktinden önce gelen soğuk dalgası ve don bütün bir yılın emeğini alıp götürmeye yeter de artar; bağcının şansı varsa düşük nitelikli bir ürüne razı olur. Hiçbir çiftçi bir bağcı kadar doğal afetlerden korunmak için "hangi ermişe, azize sığınacağını" bilemez değildir. Ama "havanın zamana göre doğal değişimini" de hiçbir çiftçi bir bağcı kadar iyi bilemez. Azizlerin bağcılık işinde her zaman ve her yerde hazır ve nazır olduklarına, yaptıkları işin din adamlarının yaptıklarına pek de benzemediğine bakınca, insan, Pagan Bacchus'la Aziz Vincent galiba el ele vermişler diye düşünmeden edemiyor.

I. – Kutsanmış bir içki

Azizler tanrıların, Aziz bağcılar da şarap tanrılarının mirasçıları ve izleyicileri. Azizler, bağcılık lonca ve tarikatlarının oluştukları 12. yüzyıl boyunca bu konuda uzmanla-

şırlar. Genelde her mesleğin bir piri olur. Oysa salt Fransız bağcılığının otuzdan çok piri bulunmaktadır.[1]

Bu azizlerin hepsi de pirlik sıfatını hak ederler. Bu sıfat ya Aziz Vite (Latince *vitis* asma çubuğu demektir) ve Aziz Davin (da vinum, şarap sunan demek) örneklerinde olduğu gibi adları haline gelmiştir ya da inançları uğruna kanlarını feda ederek şehit oldukları için kendilerine verilmiştir, dolayısıyla, iman sahipleri tarafından her şarap içişlerinde İsa ile birlikte anılmalarına neden olur. Şehitlerin şarabı, Hıristiyanlık açısından bir tür tohum olarak değerlendirilir. Aziz pirlerin yaşamlarına ilişkin anlatılar da onlara duyulan inancı artıran şeyler arasındadır: Aziz Vernier bir bağcının oğludur, kendisi de bağcıdır; Aziz Urbain şarabı talancılardan korur ve dualarıyla üzümü kurtarır; Aziz Martin'in eşeği bir asma çubuğunun orasını burasını yemiş, bağ budamak bu şekilde icat olmuştur; Aziz Vincent ayin sırasında şarabı kadehlere döken bir papaz çömezidir vb... Aslında azizlere atfedilen bu hikâyelerin tümü, çok daha eski başka gerçekleri örtmektedir; bunu takvimi incelediğimizde daha iyi anlarız.

II. – Bağcı azizler[2]

Fransa'da bağcılığa gönül vermiş, zaman ve bölgelere göre ortaya çıkmış otuza yakın lonca piri Aziz olduğu görülür.[3]

1) R. Lecotte, *Saints protecteurs de la vigne et du vin en France*, Tours, Musée des Vins de Touraine, 1975, s. 423.

2) J-F. Gautier, *les saints vignerons de Paris*, Les petites affiches, Paris, no: 112, 17 Eylül 1993, s. 20.

3) L. Du Broc de Segange, *Les saints patrons des corporation*, 1887, R. Lecotté'tan alıntı, *a.g.e.* s. 423.

Bunlar aynı zamanda bağcıların kutsal koruyucuları olarak bayramlarla anılırlar: Başpapaz Aziz Antonin 14 Şubat bayramında; Aziz Friard 1 Ağustos; Aziz Gautier 9 Nisan; Azize Geneviève 3 Ocak; Aziz Jean Porte Latine 6 Mayıs; Azize Madeleine 22 Temmuz; Aziz Morand 4 Haziran; Aziz Vincent 22 Ocak; Aziz Werner 19 Nisan bayramlarıyla anılırlar.

Aynı durum fıçıları koruyan azizler için de geçerlidir: Aziz Nicolas 6 Aralık'ta anılır. Sirkecilerin pirleri Aziz Amand 6 Şubat, Aziz Vincent 22 Ocakta anılırlar.

Şarap taşıyıcıları ve arabacılarının koruyucuları Aziz Eustache 20 Eylül'de, Aziz Nicolas 6 Aralık'ta, Aziz Lubin 14 Mart'ta kutlanırlar.

24 Haziran, fıçı hamallarının piri Aziz Jean Baptiste bayramıdır.

Şarap tacirlerinin korucuları da unutulmamıştır; Aziz Amand 6 Ocak, Azize Madeleine 22 Temmuz, Aziz Martin 11 Kasım, Aziz Nicolas 6 Aralık, Aziz Vincent 22 Ocak günlerinde bu vesileyle de anılırlar.

Aziz Vincent aynı zamanda şarap denetçilerinin de piridir; bu sıfatıyla üzüm ve bağcılığın her aşamasında görev alanların tümü tarafından saygıyla anılır ve her 22 Ocak günü özel olarak kutlanır.

Üzüm yetiştiricilerinin pirleri işlev ve mevsimlerine göre bir dağılım gösterirler. Budama ve ilk çapalamanın gerçekleştirildiği yılın ilk üç aylık döneminin koruyucu azizleri Vincent (22 Ocak), Paul (25 Ocak), Blaise (3 Şubat), Aubin'dir (1 Mart). Yılın ikinci üç aylık döneminde Gautier (9 Nisan), Vernier (19 Nisan), Georges (23 Nisan), Marc (25 Nisan),

Thiébault (16 Mayıs), Marcellin (2 Haziran), Morand (3 Haziran), Jean-Baptiste (24 Haziran) adlı azizler bağları don olaylarından korur, tomurcuklanmaya yardımcı olurlar. Üçüncü üç aylık dönemde üzümün olgunlaşması ve ürünün sağlıklı olmasına yardımcı olan kişilikler Pierre ve Liens (1 Ağustos), Laurent (10 Ağustos), Roch (16 Ağustos), Notre-Dame (15 Ağustos) adlı aziz ve azizelerdir. Yılın son üç aylık dönemi bağbozumu ve şarabın fermante olduğu dönemdir, Rémy (1 Ekim), Serge (7 Ekim), Grat (16 Ekim), Caprais (20 Ekim), Martin (11 Kasım), Eloi (1 Aralık), Nicolas (6 Aralık), Odile (13 Aralık) ve Urbain (19 Aralık) adlı azizler bu dönemin koruyucuları olarak kutlanırlar.

Aziz Vincent ve Aziz Martin Fransa'da bağcılık ve şarabın en önemli koruyucularıdırlar... Ama bir de Aziz Bacchus var; her yıl 7 Ekim'i izleyen ilk Pazar kutlanır (Aziz Serge günü); bugün eskiden Bacchanales güz bayramı olarak kutlanırdı...

III. – Aziz Bacchus[4]

> ...Aziz Bacchus, deniz ötesinden gelen bir hikâye, bilinesi bir hikâye...

14. yüzyılın "Şehit Aziz Bacchus" adlı bu halk öyküsü, "Aziz Pagan" efsanesinden kaynaklanan Akdeniz ötesi top-

4) J-F. Gautier, *Le vin à travers les âges*, Bordeaux, LCF, 1989, s. 80.

raklarda doğmuş bir öyküdür. 4. yüzyılda İmparator Diocletianus zamanında, Roma'nın Suriye ordusunda Bacchus ve Serge adlı iki genç komutanın yönetiminde Schola Gentilium dedikleri bir yabancılar birliği vardır. İki komutan şefleri tarafından Hıristiyan oldukları gerekçesiyle 304 yılında şehit edilirler, bu da onları azizler mertebesine çıkarır.[5] Azizlik kültü önce Doğu'da, özetle Mezopotamya'nın Rosafa bölgesinde, ki Serge bu topraklara gömülmüştür (şehir daha sonra Sergiopolis adıyla bir hac mekâna dönüşür) ve Bacchus'ün gömüldüğü Barbalissos bölgelerinde gelişir, iki şehidin azizlikleri Roma'ya, oradan da 6. yüzyılda Galya ülkesine yayılır.

Küçük taşra kasabalarından Jouques'da, bir Aziz Baqui (ya da Bacchi) efsanesi doğar. Söylence hep Hıristiyanlığa dönen bir Roma subayı etrafındadır ama subayımız ülkeye Hıristiyanlığı yaydıktan sonra bu kasabada dünya nimetlerinden elini eteğini çeker, ermişlere karışır. Öldüğü yer olarak kabul edilen mekâna 9. yüzyılda bir şapel inşa edilecektir. Aziz Baqui Şapeli Devrim'le birlikte milli emlak haline getirilir, 1919 yılına kadar amacı dışında kullanılan bina 1920 yılında belediye malı olarak satılır. Günümüzde özel mülk olmasına karşın bakımsızlıktan yıkılmak üzeredir. Şapel'in duvarlarına efsanevi subayın yaşamından kesitler resmedilmiştir, tavanda da küçük ve garip kara melekler uçuşur. Bir başka gariplik de, subayımızın orada yaşayıp öldüğünü gösteren herhangi bir kanıt olmamasına karşın, Aziz Baqui'nin heykel, resim, fresk ve daha pek çok biçim-

5) Baudot ve Chaussin, *La vie des saints et des bienheureux*, Librairie Letouzey et Ané, 1948, s. 191.

de, hemen hemen kasabanın her yerinde boy göstermesidir.

Efsanenin ikinci bir açıklaması, 9. yüzyılda Aziz Baqui Şapeli'nin bir Bacchus tapınağının yerine inşa edildiğine ilişkindir. Bir Pagan tanrı yerine bir Hıristiyan azizin konması,[6] aslında durumu daha iyi açıklamaktadır.

Öncelikle, Hıristiyan bağdaştırmacılığı yeni dinin yayılabilmesini sağlamak için onun ne şekilde olursa olsun halk tarafından benimsenmesine göz yumar. Aziz Apolline'den Aziz Zoé'ye, Aziz Olympos'tan Aziz Walburge'e tüm Pagan azizler Hıristiyan bir kimliğe bürünürler. Hıristiyan ibadet ve ayinlerinde Bacchuscu geleneklere yapılan göndermeler, aşağıdaki Bourguignon şarkısında da göreceğimiz gibi, özellikle Vincent ve Martin adlı azizlerle ilgili olarak Fransa'da oldukça baskın bir biçimde hissedilir:

Aziz Vincent, Bacchus'un çömezi,
Yoldaşı, en ünlü şövalyesi,
Ama hepsinden önemlisi
Tüm bağcıların piridir, piri.

IV. – Aziz Vincent

Batı dünyasının ilk bağcı ermişi Aziz Martin'dir. Frank halkının koruyucusu olarak, Romanya'nın Pannoni bölgesinde (günümüzde Macaristan'dadır), Balaton Gölü'nün ku-

6) Païen (pagan) ve paysan (köylü) kelimeleri aynı etimolojik köke sahiptir.

zeyindeki Sabaria (Szombathely) şehrinde 317 yılında doğar. Martinus (küçük Mars), bir Pagan subayın oğlu olarak ileride imparatorluk ordusunda görev almak üzere yetiştirilir. Çocukluğunun bir bölümünü İtalya'nın Pavia şehrinde geçiren Martin, on beş yaşına geldiğinde Roma ordusuna alınır, üç yıl sonra da Amiens garnizonuna gönderilir. Martin'in üşüyen bir dilenciyle sırtındaki örtüyü ikiye kesip paylaşması 334 yılında bu şehirde gerçekleşir. Martin'in mantosunu paylaşması İtalyan Giotto, Yunan asıllı İspanyol El Greco gibi sanatçılara esin kaynağı olur. Olayın gerçekleştiği günün gecesinde İsa Martin'e görünür. Ondan sonrası malum; cömert bağışçımız 334 yılının Paskalya günü vaftiz edilir.

Martin 361 yılında Poitiers bölgesi Ligugé'de dini bir topluluk kurarak Galya ülkesinin merkezinde ilk manastırı inşa eder. İleride Aziz Hilaire olarak adlandırılacak olan Poitiers piskoposu tarafından papazlığı onaylanır, 371 yılında da Tours piskoposu atanır. Seksen bir yaşında Chinon bölgesinde, François Rabelais'nin doğum yerine oldukça yakın Candes köyünde (günümüzde Candes-Saint-Martin) yaşamını yitirir. Tours'da saklanan Saint Martin'in mantosu, Fransa'nın en ulu dini emanetidir. "Kap ya da kolsuz palto", Kapetiyenlerin mistik örtüsü olarak kullanılır, Latince *capella* kökünden gelen "şapel" kelimesi de Saint Martin'in ayin giysisini sakladığı yer anlamına gelirdi.

Martin'in ölümüyle birlikte efsane doğar: Bağların hiçbir şey vermediği bir sene bu ulu kişi Marmoutier Manastırı'nın bildiğimiz içme suyunu şaraba dönüştürmüştür; Kasım ayının ortasında cenazesi geçerken yol çevresinin yeşerdiğine, ağaçların çiçek açtıklarına, kuşların ötmeye başla-

dıklarına bugün bile inanılır. "Saint Martin yazı" deyimi de buradan gelmektedir. Halk masallarında Martin adını önce eşeği ve maymunuyla birlikte görürüz, daha sonra adı bazı kuşlarla verilir (yalıçapkını). Kırsal bölgelerde "Saint Martin" deyimi eskiden çırak ve hizmetçilerin işlerine son verilmesini simgelerdi. Bağbozumu sonrasında bağcıların şarapla ilgili ilk ürünleri almaya başladıkları 11 Kasım günü Saint Martin'e adanmıştır. İlk şarap o gün tadılır. Ayrıca şarap tadımı her zaman "martine", yeni şarap çekilmesi de "martinage" olarak adlandırılır. Biri çok sarhoş olduğunda "Aziz Martin çarptı" denir ya da "Martin olup çıktı" deriz. Noyon Piskoposu "iyi Aziz Eloi"nın suçlayıp, kınadığı "Aziz Martin çarpması" hali, 1849 yılında İsveçli tıp profesörü Magnus Huss'un yaptığı gözlemlerin ardından kaleme aldığı eserinde "alkolizm" hastalığı olarak betimlenecektir. Alkolizm kelimesi Fransa'ya 1853 yılında doktor Renaudin aracılığıyla girer.

Loire vadisinin "kralların vadisi" olması ne kadar gerçekse, Aziz Martin'in uzun süre tüm Fransa'nın piri olması da o kadar gerçektir. Anısına düzenlenen bayram, pek çok Payan güz festivaliyle örtüşür. 11 Kasım 1918 günü Birinci Dünya Savaşı'nın bitimi münasebetiyle yapılan kutlamalar, günümüzde daha eski geleneklerle bağ kurmaktadır. Fakat, her şeye karşın, Aziz Vincent, Fransız bağ ve şarapçılığının en büyük koruyucusu olma özelliğine sahiptir.

4. yüzyılda, Roma İmparatoru Diocletianus zamanında İspanya'ya Dacien adında bir prokonsül atanır. Dacien Zaragoza'ya yaptığı bir ziyaret sırasında yolda Piskopos Valère ve çömezi Vincent'le karşılaşır, Valencia'a kadar yayan yürümelerini emreder. Valère'i ilerlemiş yaşı nedeniyle yoldan

kovar ve bırakırlar ama Vincent çok büyük işkenceler görür; 22 Ocak 304 günü son nefesini hapishanede verir. Aziz Vincent kültü İspanya dışında, özellikle Fransa'da yayılacaktır.

531 yılında Zaragoza'da hüküm süren Frank krallar, Clovis ve Clotilde'in oğulları I. Childebert ve I. Clotaire, 542 yılında Aziz Vincent'ın başörtüsüyle, Kudüs tapınağının kurucusu İsrail kralı Salomon'a ait olduğu söylenen altın haçı Fransa'ya getiriler. Şehit çömezin emanetleri Saint Vincent et de la Sainte Croix Bazilikası'nda saklanır; bu bazilika 754 yılında Saint Germaine des Près katedraline dönüşecektir. Kutsal emanetler bu tarihten sonra Mans, Vitry-le-François, Besançon ve Viviers arasında paylaşılır.

Saint Vincent-Saint Croix manastırının toprakları o günlerde Paris'in VI. ve VII. bölümlerinin tamamını kapsayacak kadar geniştir; manastır Fransa'nın daha başka yerlerinde de sayısız bağlara sahiptir. Bağ ve şarapla uğraşan tüm keşişler doğal olarak manastır pirinin koruyucu şemsiyesi altındadırlar. Bazılarına göre Aziz Vincent'in Fransız bağcılığı ve Paris bölgesinin "koruyucu Azizi" olmasının nedeni, Fransa'da bağcılıkla uğraşan ilk yarıcı çiftçilerin bazilika daha Saint Germain des Près katedrali haline gelmeden manastıra bağlı olarak ortaya çıkmış olmalarındandır.[7] Bazıları da, Burgondes'un 534 yılında Franklar tarafından kurulması sırasında Aziz Vincent'in pirlik payesinin Bourgogne'dan Galya ülkesine zaten yayılmış olduğunu söylerler. Pek çoğu-

7) R. Lecotté, *Saints protecteurs de la vigne et du vin en France*, Tours, Musée des Vins de Touraine, 1975, s. 418.

na göre de, Aziz Vincent'in eşeği asma çubuğunun fazlalıklarını yemiş, bu da bağ budama işleminin başlangıcı olmuştur.[8] Her neyse, Aziz Vincent'i pir seçenler nur içinde yatsınlar. Bağ işinin önemli aşamalarından kış çapası ve budama bayramıyla Aziz Vincent gününün çakışması herhalde bir rastlantı değildir. Aziz Vincent'in kilise çevrelerinde ünlenmesi asıl olarak Aziz Augustin'in Zaragoza şehidi onuruna düzdüğü övgülere dayanır ama diğer anlatılar da Vincent'in ününü pekiştirir.

Vincent çömezliği sırasında ayin için şarap taşımakla görevlidir ve bu görevi nedeniyle şakalara konu olur. Bazen adının iki hecesi ayrı ayrı vurgulanıp adı "vin sang, şarap kan" haline getirilerek kan/şarap dönüşümünün ululuğuna gönderme yapılır. Bazen adı yine vurgulanarak "vin cent, yüz şarap" diye okunarak cömertliği dile getirilir. Adındaki ilk hecenin "şarap" anlamına gelmesi, buna bağlı olarak farklı kelime oyunları yapılabilmesi, bağcılar arasında çok sevilmesinin nedenlerinden biri olmalıdır. Fakat asıl neden elbette bu kadar basit değildir.

Aziz Vincent günü olarak kutlanan 22 Ocak günü, yılın en önemli dönüşüm anlarından biridir; doğanın uykudan yeniden dirilişe geçtiği gündönümüne denk gelir.[9]

Öte yandan, 18. yüzyıldan itibaren Aziz Vincent hem bapcıların, hem de sirkecilerin piri olarak anılmaya başlanır;

8) Touraine kaynaklı bir 7. yüzyıl efsanesine göre budamayı Aziz Martin'in eşeği de bulmuştur; ayrıca aynı efsane "tüm eşeklerin adı Martin'dir" deyiminin de kaynağıdır. Efsane bu söylentileri Bourgueil keşişlerine mal eder.

9) C. Royer, *Les vignerons, usages et mentalités des pays de vignobles*, Paris, Berger-Levrault, 1980, s. 170.

bu da bu iki loncadan en az biri tarafından kabullenildiğinin kanıtıdır. Komşuların birbirlerine şarap ikram ettikleri Aziz Vincent bayramı önceleri her köyün kendi içinde kutlanırken, 1938 yılında Tastevin Süvarileri bu bayrama 1703 yılında Villeneuve-lès-Avignon'da kurulan Boisson tarikatından esinlenerek yeni bir anlam getirirler ve 22 Ocak'ı izleyen ilk Cumartesi günü Bourgogne sırtlarındaki otuz iki yerleşim biriminden birinde toplu ayin düzenleyerek kutlamaya başlarlar; bayram sırasında Tastevin Süvarileri kardeşlik giysileri içinde azizin heykelini sokaklarda gezdirirler.

Eskiden Aziz Vincent günü toprağa kavuşmuş bağcıların ailelerini ziyaret ederek onlara yardımcı olmak ve ölülere yılın ürününden ikram etmek biçiminde kutlanırdı. Ölülere adanmış bu kült, geleneksel şarap saçısının değişik biçimlerinden biridir ve ilk şarap ürününün tadılması için bir vesiledir; keza Aziz Vincent gününün eski Yunan'da Dionysos onuruna her Şubat ayında kutlamalar düzenleyen Anthesterie'lerle karşılaştırılmasına yol açar.

Aziz Vincent günü kilise coşkusu içinde başlar ama ayin sonrasında sıra şaraba ve insanlara gelir. Birlikte bol bol yenilir içilir, tarımla ilgili eski usuller anımsanır, bayram coşkuyla kutlanır. Doğanın büyük döngüsü var oldukça takvimde bir köşeye kurulmuş azizler elbette bundan yararlanırlar.

IV. Bölüm

ŞARAP VE BAYRAMLARI

Hıristiyan çağına bazen "dionisyen çağ" dendiği de olur; bunun nedeni İsa'nın doğum tarihi sayılan günün takvimimizin başlangıç tarihi olmasını ilk kez Denis[1] le Petit adlı bir keşişin düşünmüş olmasıdır. Böylece kış gündönümü Noel bayramıyla (natalis dies, doğumgünüyle), yaz gün dönümü Aziz Yahya ateşiyle yer değiştirdi, Meryem ayını da (Mayıs ayı) bitkilerin yeniden canlanmasının kutlandığı bahar bayramları izler oldu... Kilise tek bir takvime ulaşıncaya, dua kutlamalarıyla din dışı kutlamaları birleştirinceye kadar tarımsal döngüden kaynaklanan isteklere boyun eğdi. Şarapla ilgili bayramlar bu uzlaşmayı çok güzel örnekler.

I. – Bir "bayram" içkisi

Bayram kelimesiyle şarap kelimesini yan yana getirmek aslında totolojidir. Şarap uygarlığında yemek, "bayram" içkisi için ayrıcalıklı bir yer demektir.

1) Denis, Dionysos'un Hıristiyan adıdır.

Antik dönemde tanrılar adına kutlanan bayramlarla insanlar adına kutlananlar arasında şarap ve yemek aracılığıyla bir geçişlilik, bir ortak paylaşım söz konusuydu. Bayram yemeğinin bu mistik yanı, örneğin Hıristiyan Avrupa'da evlilik yaşamının bazı gelenekleri çerçevesinde yeniden canlanır. Evliliğin gerçekleştiği yılın şarabı, evli çiftin en önemli günlerinde içilir; yıldönümleri, çocuklarının doğumgünleri, ilk komünyonları gibi günler bu şarabı tekrar içmeye vesile olur. Bayram yemeğinin kiliseden masaya getirilmesi, yani bir bakıma öznelleştirilmesine başka dini törenlerde de rastlarız; "bu çerçevede yemek masasının bir ibadet yeri haline gelmesi, getirilmesi ibadet ve günlük yaşam arasındaki geçişliliğin en güzel kanıtıdır."[2]

Dini ya da mevsimsel vesilelere bağlı olmayan bayramların toplumsal işlevi çok daha belirgin olup, Paul Claudel'in dediği gibi, "aynı düzeydeki dostlar meclisinde elden ele gezen kadeh, insanları komşularına karşı daha hoşgörülü, daha anlayışlı ve daha sempatik hale getirir".

Şarap günümüzde dini ya da laik tüm bayramların baş içkisidir, o kadar ki, ister dostlar arasında sıradan bir yemekte, isterse çok seçkin bir yerde verilen bir davette olsun, bu "gastronomik" zevkten mahrum kalınmaz.[3]

"Gastronomi" sözcüğü ilk kez Joseph Berchoux'nun (1765-1830) 1830 yılında yayınlanan *La gastronomie ou l'homme*

2) Z. Gourarier, *Les repas de fête, les Français et la table*, Paris, E. de la Réunion des Musées nationaux, 1985, s. 444.

3) 14. yüzyılın ortalarından sonra "gourmet" kelimesi "uşak" ve "şarap tacirinin garsonu" anlamında kullanılacak, daha sonra zaman içinde günümüzdeki "gourmet" biçimine ve anlamına dönüşecektir.

des champs à la table (Gastronomi ya da Tarladan Masaya İnsan) adlı eserinde geçer. Şair ve gazeteci Berchoux, Anthelme Brillat-Savarin'in dostuydu. Fakat, bu anlamlı kelimenin yaratılması genelde Laurent Grimot de la Reyniere ve onun *Almanach gourmand* adlı, 1803-1812 yılları arasında yayınlanan eserine bağlanır. Söz konusu almanak 1809 ve 1811 dışında sekiz kez yayınlanmış, gastronomik metinler bakımından öncü bir "doğru beslenme" kılavuzudur.[4] Yerel bölge mutfağı bu bağlamda 19. yüzyılda demiryollarının gelişimiyle ulusal mutfak haline gelecek, şarabın baş tacı olduğu Fransız gastronomisi bu şekilde gelişecektir.

Günümüzde Fransız yaşam düzeyindeki gelişimi, şarap yararına bir kazanım bağlamında yiyecek ve içecek konularında bir duyarlık, bir seçkinlik olarak tanımlıyoruz. Bayram ve şölenlerin neşesini daha da artıran masa zevki, şarapların bir yarışı haline gelerek yeni bir yaşam biçiminin simgesine dönüşüyor.

II. – Dionysos kutlamalarından taze Beaujolais ürününe

İlk bakışta Dionysos kutlamalarıyla Beaujolais'nin keskin yeni ürünü arasında bir bağ yok gibi görünür. Oysa Dionysos,

4) Fransız Kamuoyu Araştırma Enstitüsü (IFOP) tarafından 1984 Temmuz'unda yapılan bir araştırma, "gourmet, damak tadı uzmanı" ile "gourmand, obur, boğazına düşkün" kelimeleri arasındaki anlam farkının önemli ölçüde kaybolduğunu ortaya koyar; 955 kişinin % 41'i "gourmand"ı "gourmet", % 37'si de "gourmet"yi "gourmand" karşılığında kullanırlar.

Binbir Gece Masalları'nın aktardığı gibi, "Primeur" şarap şişesinin dibinde uykudadır.

Dionysos onuruna yapılan kutlamalar, Aralık'tan Mart'a kadar dar bir zaman aralığında tüm Yunan dünyasında, özellikle Attika bölgesinde yaygın olan kutlamalardı.

Roma dönemine geldiğimizde bu kutlamaları Bacchanales adı altına görürüz. Bacchus, bu kutlamalarda, gece vakti coşkulu bir sarhoşluk hali ve büyüleyici bir müzik eşliğinde onurlandırılırdı. Bu bayramların Şubat ayında kutlanan en önemlisi, geleneğin bir devamı olarak, herhalde Katoliklerin et yemelerine izin verilen bildik bayramımıza, sonra bu yönünün biçim değiştirmesiyle yeni Beaujolais ürününün kutlandığı bayrama dönüşmüştür.

15 Kasım 1967 tarihli kararname, hangi şarapların turfanda ya da yeni şarap sayılacaklarını, Institut National des Appellations d'origine'den (INAO) tadım sonrası alınacak belgeye göre Kasım ayının üçüncü perşembesi sonrasında piyasaya sürülebileceklerini karara bağlar. Bir yeni şarap, mevzuat hükümlerine göre, o yılın şarabıdır, yani bağbozumu sonrasında kendi üzümünden elde edilen ve gerekli işlemlerden geçtikten sonra "şarap" sıfatını hak eden bir içkidir; başka bir deyişle o yılın 15 Aralık günü ile sonraki yılın Eylül ayı arasında satış izni olan şarap yeni şaraptır. Diğer şarap, yani Kasım ayında satışa sunulan şarap "turfanda, Primeur" şarap olup, ömrü ilkbahara kadardır.

"Yeni" ya da "Primeur" olarak adlandırılan Beaujolais, her şeyden önce Saône-et-Loire'ın güneyinden Villefranche-sur-Saône arasında yaklaşık 22.500 hektar, neredeyse tamamı kara çubuk, beyaz sulu asmadan üretilmiş, 1.3 milyon

hektolitre (170 milyondan fazla şişe) şarap demektir,[5] bağlık alan kuzeyde granitli, güneyde killi kireçlidir. Kara çubuğun hoşlandığı bu topraklarda şarap yapımı geleneksel yöntemlere dayanır; salkımlarından ayrılan üzüm ezilmeden bütün halde yarı karbonik bir makserasyonla kırmızı şarap haline getirilir. Atalardan kalma bu yöntem, bu bölge şaraplarının ilk aromalarını korumalarına olanak sağlar; bu şarapların bunca sevilmesinin bir nedeni de budur; şarap üzüm cinsine göre muz, İngiliz bonbonu, dağ çiçekleri, egzotik meyve ya da kırmızı meyve kokuludur... Fakat, işin garip tarafı çok nadiren bir üzüm tadı alınır ya da arka planda hissedilir. Bu yeni ürün, çok hayırlı bir evladın doğumu olarak ya bir barın çinko tezgâhı ya da özel şarap evlerinin akaju masaları üzerinde kutlanır. Bu yavrunun elbette bir anası, bir babası vardır, vaftiz törenine Lyon şehrinin dar sokaklarında milletin ağzını sulandırarak, sırtlarda gezdirilerek getirilir.[6] Şarapçılık ve ticaretin meyvesi olan bu Beaujolais şarabı eskiden "ayakçı meyhanelerinin" şarabıydı,[7] 45 cl'lik özel "kaplarda" içilirdi; bu kabın, işgal sırasında Lyon'a çekilen Paris gazetecilerinin zevkle keşfettikleri kapla da fazla bir benzerliği yoktu. Beaujolais, 1993'ten beri geleneksel şişesine, daha doğrusu kabına kavuştu. "Beaujolais kabı" dediğimiz şey ince uzun, şişe omuzlarında uygun bir şişlikte,

5) Beaujolais ve Bourgogne şarapları arasındaki sınırı belirleyebilmek için: bkz. J. F. Gautier, *Les vins de France*, Paris, PUF, 2002, s. 37.

6) Dar sokak anlamında kullandığımız "traboule" kelimesi, Latince trans ambulare deyiminden gelmekte olup Lyon'da evden eve geçmeyi sağlayan dar ve uzun koridorlar için kullanılırdı.

7) Ayakçı meyhaneleri Lyon'da çok ünlüdür.

hafifçe konik, 75 cl. hacminde ve standart şişeler boyundadır.

Haylaz, sevimli, çiçek kokulu, hafif ve hem yeşil, hem kırmızı olabilen Beaujolais her türlü içilebilir. Beaujolais'nin halk tarafından bunca sevilmesi, sofra şarabı üreten tüm bölgeleri kıskandırır; herkes onu taklit eder, o kadar ki, başka içecekler (yeni ürün elma şarabı ve Mart birası) bile kendilerini ona benzetmekten kurtulamazlar. Ancak, yeni ürün Beaujolais'nin günyüzüne çıkması apayrı bir şeydir; hasretle beklenen, herkesin bildiği bir bayramdır. Bu şarap elbette asla bir şampanya olamaz ama, onu hasretle anan Antoine Blondin'in dediği gibi, "ondan ötesi litrelerce bir müsveddedir!"

Şarabın içene verdiği haz o kadar yüksektir ki, içen bazen Beaujolais'nin uygun topraklarda yetiştiğini, her toprağa göre farklı bir tat kazandığını, bölgelere göre değişik adlar aldığını (brouilly, chenas, chirouble, côte-de-brouilly, fleurie, julienas, morgon, moulin à vent, Saint-amour...), Beaujolais'nin büyük bir olgunlaşmamış şarap gamı oluşturduğunu unutuverir.

Primeur Beaujolais diğer şaraplara benzemez. Tüketici, "olgunlaşmamış" kategorisindeki diğer şaraplardan beklediklerini bu şaraptan beklemez. Turfanda Beaujolais daha çok şehirli takımının hoşuna gider, çünkü şehirlilere kırları anımsatır, sanki yeniden "canlanıyorlarmış" duygusu yaşatır. Herkesi uzak geçmişindeki köylülüğe götürür; anılarda kalan bağbozumu günlerinde yaşananları simgeler. Bu şarap aslında din dışı ayinlerin şarabıdır, insana yaşam sevinci ve bayram tadı aşılar; "Yeni Beaujolais işte yine çıktı, yine bir-

kaç gün bayram, sidik gibi sirke ordusunun öldürdüğü ama kimselere hissettirmeden yeniden canlanan, neşeyle, şarkılarla ortaya çıkıveren bayram...

"Savaş öncesinde varoşların bayramlarını, mahalle balolarını katlettiler, o güzel günlerin anılarını sürgüne gönderdiler. Yepyeni bir 14 Temmuz için tanıdık hoş bir şarabın tazeliği, bir kadehçiği yeter de artardı; neşe kendiliğinden kaldırımlardan taşar, akordeonlardan atlara biner, her çıngırakta salınırdı. Resmi takvimi hiçe sayan bu ulu canlılık, genel kayıtsızlığın fosilleştiği, kuruduğu her şeyden daha çok onurlandırılır, daha çok sevilirdi. Yeni Saint Beaujolais, barışın Azizi, 1918 ateşkesi sonrasında Aziz Albert'i gölgede bırakırdı. Şimdi dua ediyoruz, yeniden görünsün, eskisinden daha coşkulu olsun, hiç olmazsa tekrar görünsün diye dua ediyoruz..."[8]

III. – Bağbozumu bayramları ve şarap karnavalları

Günümüz ahlak değerlerine ters ve farklı bir yenilik içeren Dionysos ayinleri, Bacchanaller, Lupercaller ve Saturnaller, antik sitelerin sokaklarını coşkuyla dolduran, ortalığı dağıtan, kösnüllüğün öne çıktığı, kurulu düzenin yasal bir biçimde hiçe sayıldığı, düzenli olarak tekrarlanan bayramlardı. Karnavallar da yine "denetimli bir baştan çıkma",

8) R. Fallet, Fransa'daki ve Fransa dışındaki tüm bistrolarda bu tarihle birlikte anılacak yegâne tümceyi bulmakla övünebilirdi: The New Beaujolais is arrived.

coşku patlamasıdır; üstelik maskeli ve kılık değiştirilmiş halde kutlanmaları yıkıcı yanlarını daha da ortaya çıkartır. Karnavalların yıkıcı yanlarının isyandan farkı, belli zaman aralığıyla sınırlı olmasıdır. Bu polisten izinli gösterilere bakınca insan Freud'un bayramlarla ilgili "bayram, düzeni güçlendirmek için düzenlenmiş karmaşadır" formülünü anımsamadan edemiyor.

Şarap uygarlığının geçerli olduğu tüm ülkelerde bağbozumu zamanı esrime ve bayram zamanıdır. Yahudi bağcıların "bağbozumu sonrasında Tanrı'larının evine dans ederek gittiklerini" İncil'den öğreniyoruz (Yargıçlar, 9, 27), sonra burada yer ve içerlermiş. Yunanlılar da üzüm ürününü doğal olarak şenliklerle kutluyorlardı. Homeros, İlyada'da ateş ve silah tanrısı Volkan'ın Akhilleus'a dövdüğü kalkanın üzerine bağbozumunu resmettiği söyledikten sonra şöyle sürdürür:

"Bağbozumunun coşkulu günleriydi; esrik delikanlılar naralanıyor, gül yanaklı genç kızlar özenle süsledikleri sepetlerinde tatlı meyveler taşıyorlardı. Bu topluluğun ortasında bir delikanlı, elinde liri, çok tatlı ezgiler söylemekteydi. İnsanı büyüleyen bir sesle söylüyordu şarkılarını, gençler kızlı erkekli onun etrafında dans ediyorlar, coşkulu sesleri ve kahkahaları lir sesine ve şarkılara karışıyordu."

Romalılarda bağbozumu izinli, büyük bir esrime ve coşkuyla kutlanan bitmek bilmez Satürn bayramlarına vesile olurdu. 17-24 Aralık arasında kutlanan Satürn bayramları, bu zaman aralığında günlük yaşama ilişkin kuralların askıya alınması biçiminde kurumlaşmıştı (örneğin efendiler kölelerine hizmet ederlerdi). Millet kırlara koştuğundan Roma adeta boşalırdı. Hatta imparatorlar bile Roma'da

kalmazlardı. Aynı vesileyle yol üstü tüm tavernalar ve bağcıların bağları kıyısına kurdukları tüm meyhaneler tıka basa dolardı. Tiberius, imparatorluk geleneği uyarınca otuz gün sürecek bağbozumu şenliklerine katılabilmek için imparatorluk sarayından kırlara koşardı. Justinianus bir imparatorluk kararnamesiyle bağbozumu tatilinin (vindemiales ferix) 23 Ağustos'la 15 Ekim arasında düzenlenebileceğini karara bağlamıştı. Bu dönem çoğu latifundium (Roma'da büyük bağ) sahibi senatör için de bir bayramdı; hatta Augustus bu dönem içinde adli işlerin askıya alınmasının bir suç sayılmayacağı kararıyla tüm yüksek rütbeli memurları rahatlatmıştı. Daha ileride de Justinianus yasaları bağbozumu sırasında adli tatili yasallaştırarak bağbozumuyla uğraşan köylünün o dönemde mahkeme önüne çıkartılamayacağı hükmünü getirir. Beklemeye tahammülü olmayan acil işler, o dönemde nöbetçi kalan memurlarca yürütülürdü. Yani, sözün özü, bağbozumu Roma'da senatörü, memuru, köylüsü, kölesiyle bir arada neşe ve coşkuyla kutlanan bir dönemdi.

Kendilerine istedikleri kadar şarap verilen Romalı bağbozucular bedenlerini şıraya bularlardı. Platon da (Yasalar, 637 b), Dionysos onuruna verilen şölenlerde şarap tortusunun bu işe yaradığını söyler. Montpellier yakınlarındaki Cournonterral kasabasında kutlanan ünlü Kül Çarşambası bayramında da palyaçolar tertemiz giysili diğerlerini yakalayıp belediye işçilerinin daha önce caddelere bıraktıkları şarap tortusuna bularlar. Yine Languedoc'ta, tam tamına Limoux'da, Paskalya öncesi son Pazar günü "dünyanın en eski ham beyaz şarabı" onuruna "Fecos" festivali (Latince

faex şarap tortusu demektir) düzenlenir. Limoux festivali boyunca, tıpkı Roma'da olduğu gibi, suçtan bağışıklık söz konusudur; herkes aklına geleni söyler, çok açık saçık şeyler de duyulabilir.

Karnaval, festival türü bayramlar ahlaki bir gevşemenin yanı sıra, katılımcılarına "ettikleri küfürlerin küfür sayılmaması, küfrün hakaret edici özelliğinden bağışık tutulma gibi bir hak tanırlar. Bu hak günümüzde bile yürürlükte olduğundan, toplantı, gösteri ve gece gürültü yapmaya ilişkin polisiye önlemler bu dönemlerde askıya alınır.[9] Yani durum Katalanların, "per carnaval, tot s'hi val; karnavalda her şey mubah" dedikleri gibidir.

Eskiden Fransa'da karnavallar sırasında halk adalet mekanizmasını taklit eder, kral görevlilerinin aldıkları kararları parodilerle canlandırıp gülünç kararlar alırlardı. "Basoche" yani adliye örgütüne bağlı papaz çömezleri Carême günü "nazik bir nedenle" ortaya çıkarlardı. Nazik neden genellikle hayali, bazen de gerçek olabilirdi ama her zaman açık saçık bir şey olurdu. Saint Martin bayramının hemen ardından hazinenin adamı davayı açardı. Konu bir kere belirlendikten sonra bayramı düzenleyenler çömezlerin arasından özenle savunma makamını seçerlerdi. Savunma makamı genellikle çenesi kuvvetli, espri yeteneği güçlüler arasından çıkar, halkı gülmekten kırar geçirirdi. Dava konusu "nazik neden" hemen her zaman hafif ve basit, uçarı ve sadakatsiz bir kadın ve onun aldatılmış kocası etrafında dönerdi; konu cinselliğe geldi mi, doğrusu çömezlerin dili hiç susmazdı.

9) J. Carbonnier, *Flexible droit*, Paris, LGDJ, 1988, s. 28.

Günümüzde artık bu tür şeyler yaşanmıyor. Bununla birlikte Cournonterral ya da Limoux'nun Fecos bayramında olduğu gibi mevsimsel döngü sanki birilerini yargılayıp, tortuya bulanmaya mahkûm etmek istercesine kutlanıyor. Suçlunun saman bir manken olarak halk mahkemesinde yargılandığı karnaval geleneğine tüm Avrupa folklorunda rastlanır.

Belli bir ölçüde yeniden yaşatılsalar da, bağbozumu bayramları günümüzde daha çok yerel şarap tüccarları ya da ham üzüm sendikaları tarafından kutlanmaktadır; festival ve karnavallar da daha çok Flandre, Roussillon, Languedoc ve Provence gibi çevrelerde düzenlenmektedir; bu bölgeler geleneksel halk kostümleri ve müziğinin bir konservatuvarı gibidir.

IV. – Şarap dernekleri ve Bacchus bayramları

İlk dernek Gaillac, Sabin'in ilk atası, Vergilius'in *Aeneides*'te elinde bağ bıçağıyla sergilediği Sabinus'tan esinlenerek Companha de la Poda (Bağ Bıçağı Ortaklığı) adı altında 24 Şubat 1529 yılında kurulur. Gaillac bağ ve şarapçıları üç günlük Carême boyunca bu dernek çerçevesinde oyunlar düzenlerler. Kısa zamanda çığ gibi çoğalan bu dernekler, hemen bağcılık ve şarapçılığın patronu haline gelirler; bir azizi pir kabul ederler; kuruluşlarındaki yarı dinsellikten sıyrılarak mesleği koruyan, üyeleri arasında yardımlaşmayı öne çıkartan profesyonel kuruluşlar halini alırlar. Devrim karmaşasında kaybolmalarına karşın, otuzlu yıllarda kendi

küllerinden yeniden doğan bu kuruluşlar, 1945 sonrasında hızla çoğalırlar. Günümüzde her büyük Fransız bağ bölgesinin kendi yardımlaşma derneği, kendi geleneği, kendi ayinleri, törenleri, giysileri, hatta kendi düşleri ve tarihi fantezisi vardır:

> ...eski Tapınak ya da Malta şövalyelerinin kalıntılarından şövalyelik ruhu yeniden canlanacak; eskiden şarabın niteliğini gözü gibi koruyan küçük toplulukların anısıyla ya da "mesleği" mükemmelleştirme amacındaki dostluk bağları var oldukça bu şövalyelik canlanacak...[10]

Şarap bayramları, ayrıca, eskiden bağcılık ve şarapçılıkta kullanılan aletlerin, yöntem ve köy geleneklerinin korunmasına da yardımcı olmaktadır; bu tür vesileler olmasa unutulup gidecek şeyler bu bayramlarda yeniden anımsanır, sergilenirler. Şarap, adıyla bile bayramı çağrıştırır; üzüm zaten bir bayram demektir. Şarap bayramları halk geleneğinin bir parçası ve aktarıcısı olmuşlardır, öyle ki, bağcılığın "b"sini bilmeyen yerlerde bile şarap bayramları kutlanır.

10) F. Woutaz, *Les confréries des vins en france. La vigne et le vin*, Lyon, Librairie La Manufacture, 1988, s. 354.

V. Bölüm

ŞARAP VE TÜKETİMİ

Hıristiyan Avrupa 9. yüzyıl sonrası şarap uygarlığıyla özdeşleşecek, kilise bağcılığının ürünleri prenslerin, krallıkların önde gelenlerinin içeceği olacaktır. 18. yüzyıl sonuna kadar Fransa'da her bölge kendi şarabını üretir ve tüketirdi. Nakliye yavaş ve zahmetliydi; ancak belli özel şaraplar için bu zahmete girilirdi. Bu ekonomiyi baştan sona değştirecek demiryollarının yanı sıra, Jourdan Yasası'nın 5 Eylül 1798 tarihli seferberlik çağrısının etkileri, şarabı tüm Fransa'nın ulusal içkisi haline getirir. Fakat düne kadar bir gıda mertebesinde olan şarap, güce dayalı el emeğinin alkolizm üzerine hatırı sayılır katkılarının ardından geleneksel konumunu giderek yitirmeye ve ulusal içki olma vasfını kaybetmeye başlar.

Şarap tüketimi, her şeyden önce, kapsayan ve kapsanan arasındaki diyalektik ilişkiye bağlıdır. Fıçıdan[1] 26 Şubat

1) Atalarımız fıçının dışında Galyalı poturunu da icat ederler; bu dâhiyane iki buluş günümüz uygulamasının temelini oluşturur.

1895 tarihinde Amerikalı Michael J. Owens'ın icadı şişeleme makinesine geçinceye kadar "Dionysos'un armağanını" ambalajlamak her zaman bir sorun olmuştu. Yani şarap tüketiminin tarihi aslında bir şişe şarabın tarihidir.

I. – Tarihi bir içki

Roma imparatorlarından Karolenj imparatorlarına, Capet krallarından Bourbonlara kadar şarap tüm hükümdarlar tarafından korunmuş ve her şekliyle kutsanmıştır. Hıristiyanlık çağının başlarında Romalılar *Alsace* türü asmayı ilk kez imparator Probus zamanında yetiştirirler; o bölge bugün Dambach-la-Ville şarabıyla ünlüdür. Sofu Louis, 831 yılında babası Charlemagne tarafından verilen imtiyazı onaylayarak, Strasbourg şehrinin imparatorluğun her yanında şarap ticareti yapabileceğini kabul eder. 13. yüzyıldan itibaren, çoğu zengin Galya-Roma ailelerden gelme piskoposların gözetimindeki ruhbanlar, *Alsace* şaraplarının Avrupa'nın en seçkin şarabı olmasını sağlama iddiasıyla bağcılığı geliştirmeye başlarlar. Bu çaba, Voltaire'in "Fransa'nın bahçesi" dediği bu topraklarda, zaman zaman politik nedenlerle aksamalara uğrasa da, tarih boyunca sürer gider.

1000 yılından Korkusuz Charles'ın öldüğü 5 Ocak 1477 tarihine kadar Bourgogne'un görkemi Valois grandüklerinin efsanevi yönetimlerinden kaynaklanır. Cesur Philippe, Korkusuz Jean, İyi Yürekli Philippe, dönemlerinde nitelikli bir şarapçılığı özendirir ve korurlar; ünlü Beaune düşkünler yurdu Cesur Philippe'in ünlü mabeyincisi Nicolas Rolin

tarafından kurulur. İyi Yürekli Philippe'in oğlu Korkusuz Charles, salt kırmızı renkli bir su içmek gibi kanaatkârlığa katlanarak babasının başlattığı işin peşini bırakmaz... Fakat bu çabalar kısa bir süre içinde sonuçlarını vermeye başlar ve Bourgogne şarabının ünü eski krallığın sınırları dışına taşar. Bu gelişmede, şarap niteliğini yükseltmeye yönelik bir politika çerçevesinde, Cesur Philippe'in 31 Temmuz 1395 tarihinde, "gaamez denen kötü nebatın" (kara çubuk asmadan söz ediliyor) çok kötü şarap vermesi nedeniyle sökülmesini emretmesinin de payı vardır. Keza, 1340 tarihli kraliyet emriyle kurulan en eski şarap fuarı Macon'un şaraplarını tanıtıp ticari sınırlarını genişletmek için günün zorlu koşullarına katlanarak bıkmadan oradan oraya gezen Bourgogne tacirlerinin de bu gelişmedeki payları unutulmamalıdır. Ayrıca, Bourgogne bağcılarının İngiliz müşterilerini memnun etmenin yolunu ararken şarabı mahzende bekletme yöntemini keşfetmeleri de bu arada mutlaka anılmalıdır, "uzun süre saklanması" gereken şarap türü bu şekilde bulunur.

Gaillac bağcılığı hem Fransa'nın en eskisidir, hem de Bordeaux bağcılığının atasıdır. Bordeaux şarapçılığını "ilaç şarap" mertebesine yükseltmeden önce, Gaillac ham şarapları daha 13. yüzyılda bile İngiltere kralı III. Henry'nin en sevdiği şaraplardandı; Fransa kralı I. François da bu şarapları çok sevmiş, hatta Fontainebleau'daki kendi bağları için asma çubuklarını bu bölgeden getirtmişti. Cahor bölgesi ürünlerinin Bordeaux şaraplarının bu gücünden çekmedikleri kalmaz; Bordeaux'lular 13. yüzyılda Cahor şaraplarının Noel'den önce satışa çıkarılmasını yasaklatır-

lar. Bu yasak ancak 1776 yılında XVI. Louis tarafından kaldırılır.

Tacirler tarafından küçümsenmesine karşın Cahor şarapları ruhban sınıfın her zaman gözdesi, üstüne titredikleri yavruları olmuştur. Ruhbanların bu sevgisi, olasılıkla, 1245 Cahor doğumlu Jacques Duèse'in XVII. Jean adıyla papalık görevine getirilmesi ve Avignon'da yaşaması, dolayısıyla bu şarabın her zaman Vatikan'ın şarabı gibi görülmesinden kaynaklanmaktadır. Papaların şarabı Cahor, müthiş bir ülser ağrısı çeken Büyük Pierre'in bu şarabın yararlarını övüp göklere çıkarmasıyla Rus Ortodoks Kilisesi'nin de baş tacı olur. Çarlar bu "ilacı" Kırım'a aşılamak isterler; "Rus Cahor'u" denen az bulunur gizemli şarap işte o günlerden kalmadır.

Ortaçağ'ın şarabı Madiran, ününü Bayonne'a, oradan da İngiltere, Hollanda ve Rusya'ya kadar taşınabilmesini sağlayan nehir taşımacılığına borçludur. Günümüzde Vic-Bilh Pacherenc şarabından (hereklendirilmiş asma şarabı) biraz daha fazla tanınmaktaysa da, IV. Henri'nin vaftiz şarabı Jurançon'dan daha üstün değildir. Günümüzde "kral çişi" dediğimiz sek beyaz şarap, bir zamanlar Monbazillac gibi likörümsü bir şaraptı. Bask kökenli Irouléguy türüne hâlâ "kızları dans ettiren" diyoruz; ulusal pazarda Aire-sur-l'Adour'un kum şarabı Tursan ya da Béarn'ın son kesim şarapları kadar nadir bulunan bir şarap. Bu şarapların, tabii ki, Bergerac, Buzet, Côtes-de-Duras ve Côtes-du-Frontonnais şarapları gibi yetenekli meslek erbabı tarafından tüm Fransa'ya tanıtılan şaraplarla bir ilgileri yok. Bordeaux'luların bu şarapların yaratacağı rekabetten korkmaları sonucu onların daha küçük fıçılarda satılmalarını sağladıklarını anımsayarak sadece

tarihi bir rövanş vurgusuyla sözlerini ettik. Bordeaux'lular, üstelik, bu yasağı kendi şaraplarının bu şaraplarla karıştırılmaması için koydurmuştu (aslında bu, bir bakıma, o şaraplar için bir övgüydü); bir de içindeki miktar ne olursa olsun her fıçıya aynı vergi uygulanıyordu.

Şaraplarımız çok kısa bir sürede ülke dışında ünlendiler. Bordelais, dolayısıyla Bordeaux şarapları, Fransa kralı VII. Louis'den boşanan Poitiers d'Aliénor d'Aquitaine'in 18 Mayıs 1152 tarihinde II. Henri Plantagenêt'le evlenmesi sonucu İngiltere'ye geçer. Normandiya dükü, Anjou kontu, İngiltere kralı II. Henri Plantagenêt, Fransız şarap zevkini ve modasını Manş'ın öte yanına kesin bir biçimde taşıyan isim olur. Bu tarihten itibaren yaklaşık üç asır, Bordeaux, uygar dünyanın şarap başşehri olma konumunu sürdürür. İngilizler şarap gereksinimlerini karşılayabilmek için gerçek bir deniz filosu oluştururlar; tarihçi Froissart 1373 yılında 300 geminin şarap taşımacılığında kullanıldığını saptar. İngilizlerin bu ilgisi dilimize "İngiliz gibi içmek" deyimini kazandırır. Yeri gelmişken, İngiliz kralı II. Edward'ın 1308 yılında taç giymesi vesilesiyle Bordeaux'lu şarap tacirlerine binlerce fıçı sipariş verildiğini, siparişi karşılamakta zorlanan tacirlerin Gaillac, Cahor, Bergerac, Moissac, Toulouse ve Agenais bölgeleri şaraplarıyla siparişi tamamlayabildiklerini anımsatalım. Güneydoğu bölgesinin renk itibarıyla zayıf bu şarapları, saydamlıkları nedeniyle "claret" türü şaraplar (İngilizlerin deyimiyle Fransız Claret'si) olarak anılmıştır.[2] Bu de-

2) Ortaçağ kabulüne göre claret günlük kullanım şarabıydı; "iyi, saf, net, yeni ve ticari" olduğu söylenirdi.

yim günümüze kadar ulaşır ve Bordeaux rekoltesinin zayıf olup talebi karşılayamadığı yıllarda talebi karşılamak için daha yüksek bölge şaraplarına başvurulması anlamında hâlâ kullanılır.

Anjou şarapları da 13. yüzyıldan beri İngiltere, Belçika ve özellikle Hollanda'da çok tutulan bir türdür, o kadar ki, XVI. Louis Hollandalı tacirler gelip yerel ürünleri kolaylıkla alabilsinler diye küçük Layon Nehri'nin yatağını değiştirir. Anjou şaraplarının ülke içinde taşınması da Loire üzerinden kayıklarla sağlanır, şarap Georges-sur-Loire'a, Rochefort-sur-Loire ve Pont-de-Cé'ye kadar ulaştırılırdı.

Paris şarapları da şarapçılığımız açısından eşi bulunmaz elçiler olmuşlardır.

Paris ve çevresinde bağcılığın geçmişi Hıristiyanlığın başlangıcına kadar gider. II. Charles, yani Charles, 873 yılında Rueil şehri bağlarını Saint-Denis Manastırı'na bağışlar (Saint-Denis Fuarı "İyi kral Dagobert döneminde 7. yüzyılda kurulmuştur); 918 yılında Basit lakaplı III. Charles, Suresnes bağlarını Saint-Germain-des-Près Manastırı'na bağışlayacak, 1003 yılında da Sofu diye bilinen II. Robert de Argenteuil bağlarını Saint-Denis keşişlerine bırakacaktır. 11. yüzyıla gelindiğinde bugün Paris diye bildiğimiz tüm alan, yani Belleville, Chatillon, Clamart, Clinancourt, Fontenay, Issy, Meudon, Montmartre ve Vanves bağlarla kaplıdır...Bu ve diğer örnekler bağcılık tarihimizin erken dönemiyle iç içe olan önemli örneklerdir.

Morillon (pinot karası) ya da fromenteau (pinot grisi) gibi asma türlerinin yaygınlaşmasıyla ürün nicel olarak artar,

nitelik olarak yükselir. Paris, Champagne ve Orleans bölgelerine yakın yükseltisi, Val-de-Loire bölgesine yakın içrek mikro klimasıyla çok değerli şaraplar üretebilecek bir yapıya sahiptir. Üstüne üstlük Seine Nehri'nin menderesleriyle kalkerli arazinin bölgenin her yanına dağılmış olması bağcılığa çok elverişli bir ortam sağlamaktadır.

Bağcılık eskiden krallara, zengin burjuvalara ve 816 tarihli Aix-la-Chapelle konseyi kararlarıyla kilise bağcılığının özendirilmesine bağlı olarak ruhbanlara özgü bir işti. Ayin için gerekli şarap bile kiliseye göre para gibi bir değişim aracıydı, büyükleri onurlandırmak için güçlü bir ekonomik varlıktı. Ancak ayrıcalıklıların içebildiği Fransız şarapları (Ortaçağ'da Bourgogne ve Gascogne şarapları dışındakilere Fransız şarabı denirdi), İngiltere ve Hollanda'ya nehir yoluyla ihraç edilir, Orleans, Basse-Bourgogne ve Champagne bölgesi şaraplarıyla birlikte Flandre ve Picardie'ye kara yoluyla ulaştırılırdı; tüm bölgelerin şarapları Paris'ten, özellikle Grève Meydanı'ndan mutlaka geçerdi.

Grève Meydanı (1803'ten sonra Şehir Meydanı adını alacaktır) 1141 yılından beri bu adla anılmaktaydı. Yüzyıllar boyunca şehrin tüm gıda gereksinimi için ideal bir liman görevi gördü. Seine Nehri'nin kuzeyinden akıntı yönünde Montereau, güney akış yönüne ters istikametteki Mantes'dan, Lutèce gibi uzak diyarlardan gelen şaraplar, taşlar, tahtalar, kömürler, tacirlerin denetiminde burada karaya çıkartılırdı. Grève Meydanı iş arayan işçilerin de buluşma yeriydi. "Grev yapma" deyimi de işte bu buluşma ve beklemelerden doğmuş, zamanla biçim değiştirerek bugünkü biçimini almıştır.

Şarap ticareti bunca nakliyeci, kayıkçı, karakol gemileri ve kontrol noktalarında görevli insana da geçim kapısı olmuştur. Bu ticari etkinlik Paris tüketicisini beslemekle tüketicinin gözünde bağ bölgelerine saygınlık da kazandırmıştır.

Taşranın yoksullaşmasıyla at başı giden Paris nüfus yoğunluğunun artışı (1292'de 75 000, 1702'de 450 000, 1770'te 650 000, 1787'de 750 000, 1826'da 875 000), Paris bağlarının giderek azalmasının yanında alkolizmin yayılmasını beraberinde getirir.

Paris Parlamentosu bu durum karşısında 14 Ağustos 1577 tarihinde ünlü "20 fersah" kararını çıkartır. Yani, Paris içinde mesleklerini icra eden şarap tacirleri, tavernacı ve meyhanecilere başşehre 20 fersahtan, 88 km'den çok yaklaşmaları yasaklanır. Şehrin bu tür gereksinimlerini karşılama işi bağ sahibi burjuvalara bırakılır.

Bu önlem, tabii ki, alkolizmin gelişimini engellemez. Paris'in etrafını yasakla örmek, yasak sınırında ünlü 'guinguette'lerin (kır bahçeleri) mantar gibi bitmesine yol açar. Guinguette kelimesi, herhalde 16. yüzyıl halk argosunda kekre şarap anlamına gelen *guinguet* kelimesinden geliyor olmalıdır. Yüksek vergi cezası dışında kalan kır bahçeleri şarabı vergi içermeyen bir fiyatla satarlar. Vergi şarapta kalite farkı gözetmeden sabit bir oranda uygulandığından Paris burjuvası kaliteli şaraba yönelerek sıradan şarapları kır bahçelerine bırakır. Kır bahçeleri aynı zamanda çok nefis yemek ve etlerin yenebildiği yerler haline gelirler.

Kontrol noktalarındaki alavere-dalavere o zamanlar o kadar gelişir ki, zamanın çiftçileri Paris "gabelou'ları-

nın"[3] burunları dibinde yapılan kaçakçılıktan iyice endişelenirler (bağcılar gabelous denen vergi memurlarına, mahzenleri ziyaret ederken kuşandıkları meçlerini kuyruğa benzeterek "mahzen sıçanı" adını takarlar); 1783 yılında XVI. Louis'nin baş mali denetçisi Charles Alexandre de Calonne, kaçakçıların işini zorlaştıracak bir önlem olarak Paris etrafındaki denetimin sıkıştırılmasını sağlar. Özellikle kırmızı yakalı denen suçlulara göz açtırılmaz. Bu uygulamadan 1785 yılında halkın diline düşecek ünlü "*Paris'i çevreleyen duvar, Paris'i fısıldatan duvar*" sözü doğar. Duvarın berkitilmesi, yani mali denetimin sıkılaştırılması, fısıltılara, mırıldanmalara neden olmuştur, bunun ardından taverna sahipleri ve şarapçıların tepkisi gelir. Bu arada Paris varoşları da vergi uygulamasının kapsamına alınır. Böylelikle halkın kızgınlığı daha da artar.

11-13 Temmuz 1789 arasında isyancıları tavernacılar ya da Charonne, Belleville ve Montmartre şarap tacirleri yönlendirirler. İsyancıların asıl şikâyeti şehrin içinde şaraba yüksek fiyat ödemelerine yol açan, Paris'i kuşatma altına almış gümrük ve vergi uygulamasıdır. Asıl isyan, 14 Temmuz 1789 günü bir kısım Parisli'nin şaraba susamasıyla patlar (14 Temmuz 1789 günü yedi kişi tutuklanarak Bastille'e hapsedilir; Jean Bechade, Bernard Laroche, Jean La Corrège ve Jean-Antoine Pujade adlı dört dolandırıcı sahte bir kambiyo mektubu düzenlerler; taverna sahibi Kont Whyte de Malleville ve Kont de Solage ensest nedeniyle kapatılırlar

3) Gabelou önceleri tuzdan alınan vergiye bakan bir hizmetliyken zamanla gümrük memuru haline geldi.

ve bu iki deli bir an önce Charenton'a sürgün edilmek isterler). 14. yüzyıl askeri mimarisinin seçkin örneği yakılmadan önce, Bastille-République hattını tutan isyanın elebaşları Paris'e şarap konvoylarının girişini denetleyen bazı kontrol noktalarını ve gümrük binalarını ateşe verirler. Bu yangınlar Monnier ve Cardon adlı iki kaçakçının başının altından çıkar.

Bu işler olurken "sans-culottes" denen ayaktakımı, "Ayyaşların milli marşını", yani 25 kasım 1792 günlü *Feuille du matin* gazetesinde "şarap ordusunun savaş şarkısı" adıyla yayınladığı şarkıyı söylemeye başlarlar:

Haydi La Courtille çocukları,
İşte içmek zamanı,
Domuz sucuğu bizim için kızarıyor
Yememiz için hazırlanıyor
Kokusu gelmiyor mu hindinin
Budun, kızartmanın,
Surat asarsak bunlara
Dangalaklık olur, yemin sana
Haydi masaya yurttaşlar, boşalsın sürahiler
İçin, için, sulansın ciğerler.

Courtille (eski bir kelime olarak çitle çevrili alan, kırsal alan anlamlarına gelir) mahallesi, 'guinguette'leriyle, kır lokantalarıyla ünlüydü; küçük burjuva balayı yemekleri neredeyse her zaman bu lokantalarda kutlanırdı; Belleville kontrol noktasına yakın bu mahalle küçük tacirlerin ve işçilerin uğrak yeriydi. Poitronville köyünün uzantısı Belleville, 1860

yılında Paris'in bir parçası haline gelir. Kır lokantalarındaki alemler özellikle Jean-Joseph Vadé'nin 1755 tarihli *Kırık Pipo* başlıklı şiirinde dile getirilir:

Courtille'i görmeden Paris'i görmek,
Karıncalar gibi çok neşeli insanları,
Meyhaneleri dolduran tasasızları
Tanımadan geçip gitmek
Roma'ya gidip de Papa'yı görmemek...

18. yüzyılın bu ikinci yarısında şanslılar şarabın bir pintesini (1 pinte=93 cc) 3 metelik 6 mangıra satarak servetlerine servet katarlardı; bu şanslıların da en ünlüsü Jean Ramponeau idi (Ramponeau aşırı şişman olduğundan hacıyatmazın adı Ramponeau'ya çıktı; giderek sert bir darbe vurmaya, dirsek atmaya da rampon, ramponeau denmeye başladı). Ramponeau'nun bir kır lokantası vardı (bahçeleriyle birlikte 1200 metrekare), Belleville'de Orillon Sokağı üstündeki tabelasında "Tambour-Royal" yazardı. Ramponeau, beyaz şarapçığını rakip lokantalara göre pintesini bir metelik ucuza sattığından, yerinin genişliğine karşın dolar taşar, hatta insanlar kapı önünde kuyruk olur sıra beklerlerdi. Aynı şarabın o sıra Paris'te pintesi 12 ila 15 metelikten satılmaktaydı.

Paris 1826 yılında yaklaşık 875 000 kişilik bir nüfusa sahipti. Parisliler o yıl 976 000 hektolitre şarap tüketmiş bu tüketime 68 327 000 frank, yani adam başı 77,70 frank harcamışlardı. Bu tutara arada bir içilen diğer içkilere harcanan 12,78 fr, bira için harcanan 6,27 fr, elma şarabı için

harcanan 0,32 fr da eklenirse adam başı yıllık 96,57 fr ya da 0,26 fr günlük ortalama alkol tüketimi rakamlarına ulaşılır; başka bir deyişle en pahalı etin 200 gr'lık ederi de bu kadardır (karşılaştırma amacıyla 1826 yılı Paris'inde günde yaklaşık adam başı 500 gr olmak üzere yıllık ekmek tüketiminin 51 310 000 fr ya da adam başı yıllık 59,64 fr harcama olduğunu belirtelim).

Dönemin Paris'inde, 1466 baharatçı, 1767 manav, 560 fırın ve 360 kasaba karşılık 2333 parakendeci şarap dükkânı bulunmaktadır. Bu sayı, ayrıca, salt şarap tüccarlarını içermekte olup, ayakçı meyhanelerini, alkollü içki de satan kahveleri, lokantaları, toptancı şarap esnafını yani daha 1714 işletmeyi kapsamamaktadır. Bu rakamlar 19. yüzyıl şehir toplumunun alkole olan düşkünlüğünü gözler önüne serici niteliktedir. Emile Zola'nın *Assommoir* (Meyhane) adlı natüralist eseri bu toplumu betimler. "Assommoir" ilk kez Belleville yakınlarında bir dükkânın tabelasında görülür, ardından Paris'in tüm içkili lokantaları, meyhaneleri sattıkları içkinin adamı ne hale getirdiğini vurgulamak için "assommoir" sıfatını kullanmaya başlarlar. Bu tür yerler galiba günümüzde tümüyle kayboldular. *Assommoir* kelimesi artık günümüzde sadece şarabın fiyatı için kullanılıyor!

Paris ve çevresinde üretilen şaraplar (kötü şarapçık da deniyordu) renk olarak zayıf, doğal beyaz ya da "clairet" (Latince *clarus*, açık renk, saydam kelimesinden gelir), yani hafif kırmızı renkli şaraplardı. Fakat kır lokantaları için özel olarak çok koyu kırmızı, içine ne kadar su katılsa da rengi açılmaz şaraplar üretilir, hatta İspanya'daki Alicante'ye kadar gidilip insanın üzerine döküldüğünde "leke bırakan

koyu kırmızı" şaraplar getirilirdi (tırnak içindeki terim 19. yüzyıl başlarında doğmuştur; şarap tacirleri şarabı bile tatmaz, beyaz bir duvara şarabı serperek en koyu lekeyi veren şarabı alırlardı).

1709 yılında kış çok sert geçer, tüm kuzey bölgesi bağları dondan hasar görür. Şarap tacirleri güney bağlarının dondan kurtulduğunu görerek bölge şaraplarını keşfederler. 19. yüzyılda demiryollarının gelişmesi de güney şaraplarının rekabet gücünü artıracak, güney şaraplarının (Chablis hariç) ve Yonne, Paris, Orléans, hatta Champagne'dan Chateau-Thierry'ye kadar bağcılığın önemli ölçüde saf dışı kalmasına yol açacaktır.

20. yüzyıl başlarında 10 000 hektardan daha aza düşen Paris bölgesi bağları, 1920'de 1000, 1934 yılında da 250 hektara kadar düşer. Günümüzdeyse belediyeye ait olmak üzere sadece orada burada birkaç hektar bir şey kalmıştır. Fakat Fransız usulü sıra sıra bahçeler hâlâ o günleri anımsatır ve Paris eski bağcılık günlerinin izlerini hâlâ taşır.

Bu izlere daha çok asma ve şarap türleri içeren Clos Bruneau (5. Bölge), Clos Feuquières (15. Bölge), Clos Lamotte (19. Bölge), Cité-des-Clos (20. Bölge), Vignon Sokağı ve Vignon Geçidi gibi sokak isimlerinde rastlarız. Tabii, bir de gelen geçene "kralların şarabını" anımsatan, 1842 yılında bir bağın yanında açılan Goutte-d'Or (Altın Damla) Sokağı var (18. Bölge). Epinettes Sokağı da 18. bölgede. 16. bölgedeki Vignes (Bağlar), Vineuse (Şarapçı) sokakları da Passy le Musée du Vin de Paris Manastırı'nın eskiden bağlık arazilerinin üzerine açılmış sokaklar... Eaux Sokağı da...

Paris'te, tabii ki, bunların dışında başka bağlar da var; örneğin yeni Belleville Parkı'nın en dik yerine 1992'de kurulan 250 metrekarelik bağ bunlardan birisi, burada pinot meunier ve chardonay türü 140 asma var. Yine, Bercy Parkı'nda 1996 yılında kurulan 660 metrekarelik sauvignon ve chardonay türü 350 asmadan oluşan bağ da bunlar arasında. Fakat bu bağlardan henüz hatırı sayılır bir ürün alınamıyor, dolayısıyla da şarapları ticarileştirilmeye uygun miktarlarda değil. Bunların dışında da kuzey bağcılığını temsil edebilecek cesur ve yetenekli denemeler söz konusu; bu örnekler kuzey bağcılığının, tıpkı Champagne'da olduğu gibi, miktardan çok kaliteyi önde tutması gerektiğini ortaya koyan denemeler. Ancak bu konuda çok ciddi bir engel var karşımızda; başkentteki arazi fiyatları bağcılığı artık verimli kılmıyor. Paris'teki betonlaşma, asmaları vuran ciddi bir hastalık...

II. – Amforadan şişeye

Antik bir efsane seramiğin babası Keramos'un Dionysos ve Ariane aşkının ürünü olduğunu anlatır. Yani Yunanlılar şarap tanrısıyla tanrıların içkisi şarabın kabını doğal olarak aynı kefeye koyarlar. Yunan bağcıları tarafından İÖ 7. yüzyıldan beri kullanılan amforaların üzerlerinde farklı desenler olabilir ama her zaman dikine iki kulp bulunur (zaten amfora adı da buradan gelir). Deniz yolculuğunun ardından bir kara yolculuğu gerektiğinde amforalar keçi derisinden tulumlara aktarılırdı, bu tulumların içi katran bulanarak

sıvı sızdırmaz hale getiriliyordu; bu usul sakızlı şarap yapımı için günümüz Yunanistan'ında hâlâ kullanılır. Yunanlılar şarabı olduğu gibi içmezler, içine büyük miktarlarda soğuk ya da sıcak su katarlardı. Yunanlı, şarabı symposion sırasında ve tabii ki Dionysos onuruna kutlanan tüm dini bayramlarda içerdi. Romalılar şarabı uzun süre saklama usulünü Yunan'dan almışlardır; Kral Pylos'un on iki yıllık şarap içtiğini Homeros'un *Odysseia*'sından öğreniyoruz.

Şarabı asıl olarak ayinler ve dini törenlerde içen Roma'da da benzer izlerle karşılaşmaktayız. Sıradan şaraplar yılın her gününde tüketilmekle birlikte Roma'nın büyük ham şarapları (Cécube, Falerne, Massique, vb.) çok şekerli bekletilmiş beyaz şaraplardı. Üzüm çok geç toplandığından (şair Martialis bağbozumunun bazen Kasım ayına kaydığını söyler) şarap çok şekerli olurdu. Şarap önce 500-2000 lt'lik 'dolia'larda bir iki yıl dinlendirilir, ardından 26 lt'lik amforalara aktarılarak yirmi sene kadar bekletilirdi. Her amforanın üzerinde *pittacium* denen bir etiket bulunur, şarabın kaynağı ve kaç yaşında olduğu etiketinden anlaşılırdı.

Şair Horatius kırk ila altmış yıllık amforaların kilerden çıkartıldıklarından söz eder, Yaşlı Plinius da Lucius Opimius'un (vinum opimianum) konsüllüğü döneminde iki yüz yıllık bir şaraba tanık olduğunu söyler, yani biz Fransızlar için Comet şarabı gibi bir şey,[4] fakat Roma şarabı sonuçta kekre bir bal gibidir. Romalılar da, Yunanlılar gibi, şarabı şarap olarak içmezlerdi; içine pelin, bal, mersin, kokulu bit-

4) İÖ 121 yılı; Opimius dönemi rekoltesi, Komet yılları 1630 ve 1811 ürünleri gibi çok seçkin bir ürün olarak anılır.

kiler, reçine gibi şeyler karıştırırlardı. Roma'da toplumsal sınıfların tümü şarap içerdi ama köleler için ikinci sınıf şaraplar vardı, çoğunlukla da sulandırılmış sirkeye razı olurlardı (Romalılara özgü 'posca'ya biraz benzerdi bu sirkeli su). Şarap yemeklerde içilir, nadiren de dışarıda, comisatio denen yerlerde tüketilirdi.

Şarapçılıkla ilgili aletler ve yöntem Romalılardan gelmekle birlikte, İmparator Marcus Aurelius (161-180) zamanında Galyalılar geleneksel deri tulum ve amforaların yerine ahşap fıçıları getirirler. Fakat şarapçılıkta yuvarlak meşe fıçı (cupa) kullanımının yaygınlaşması İÖ 63 yıllarından sonraya, Augustus dönemine rastlar.[5] Silindirik yapısıyla yuvarlanarak taşınması kolaydır, meşe ağacından üretilir, bu da şaraba meşeye özgü tanen ve koku kazandırır. Fıçıların içereceği miktarlar 13 Haziran 1866 günlü yasayla sınırlandırılmıştı; buna göre Maçonnaise en az 212 lt, Bordeaux şarabı 228 lt, Beaune şarabı da 228 lt olmak zorundaydı.

Küçük fıçı biçimli cam ayaklı bardak Galya-Roma bölgelerinde 2. yüzyıldan beri yaygın biçimde bilinmekteydi. Plinius'a göre cam bir rastlantı sonucu bulunur. Yazar, *Doğal Tarih* adlı eserinde milattan yaklaşık altı asır önce üç Mısırlı denizcinin sahilde iki natron (doğal sodyum karbonat) bloğu kullandıklarını kaydeder. Denizcilerin kazanlarını kaynatmak için yaktıkları ateş "sahildeki beyaz kumla birleşince"

5) Kaliforniya mahzenleri bizim meşe fıçılarımızın ilk ithalatçısı olurlar. Napa ve Sanoma vadisi üreticiler özellikle Bordeaux çıkışlı fıçılar talep ederler. Fransız fıçıcıların ABD ihracatı 1990'da 76 800, 1991'de 80 440 fıçıdır.

cam ortaya çıkar. Julius Cesar zamanında cam işleme oldukça ileri bir aşamaya gelmişti. 1. yüzyıldan itibaren de her renk ve biçimde içine bir şeyler konan cam kap üretimi yaygınlaştı. Cam üfleme çubuğu da artan tüketime göre üretimi kolaylaştırıcı şeyler aranırken bulunur; üfleme yöntemiyle üretim hem artar, hem de ucuzlar.

Her ne kadar Galyalılar camı 1. yüzyıldan beri bilmekteyseler de, son yapılan arkeolojik kazılara göre bir şey içmek için daha çok üstü işlemeli seramik kupaları tercih ettiklerini anlıyoruz.

Cam kullanımı ancak 12. yüzyıl sonrasında yaygınlaşır; zenginler için narin, kırılgan ve saplı bardaklar üretilir; içine daha çok içecek alan daha kaba ve büyük bardaklar da yapılır. 14. yüzyıl içki bardakları yüksek, ince uzun ayaklı ve geniş tabanlı bardaklardır. Bu görünüm varlığını 18. yüzyıla kadar sürdürdükten sonra kaybolur.

15. yüzyılda masada kullanılan bardaklar ayaksız, ya tamamen silindirik, ya da hafif konik tipte bardaklardır. Yani 14. yüzyıl bardak tipinden bu bardağa hızlı bir biçimde geçilmiş olmalıdır. 14. yüzyıl bardağının son aldığı biçimden vazgeçilerek bu bardağa ulaşılmış gibidir.[6] 16. yüzyıl farklı biçimlerdeki bardaklara tanıklık eder. Konik kesim ve konik ayaklı bardaklar, İtalyan etkisiyle kalıptan çıkma ya da emaye süslerle bezeli türler o çağda görülür. Belli bir standartlaşmaya doğru gelişen cam üretiminde zanaatkârlar altın gibi değerli madenleri de kullanmaya başlarlar.

6) J. Barrera, *Le verre, les Français et la table*, Paris, E. de Réunion des Musées Nationaux, 1985, s. 298.

İçki bardaklarını sergileme âdeti, 18. yüzyılda bir Bohemya modasının etkisiyle ortaya çıkar. Fransız masalarında içine çok az şey alabilecek narin bardaklardan daha büyük ve gösterişli başka bardaklar görülür. Bunların yanı sıra üzerlerinde farklı kadehlerin sergilendiği servis masaları ortaya çıkmaya başlar.

Fransa'da cam şişe 15. yüzyıldan sonra kullanıma girer. Bu narin güzellik Fransa'ya bir İtalyan modası olarak gelir; Rönesans döneminde cam şişe önceleri hasır bir sepete sarılı olarak masaları süslemek amacıyla kullanılır. Daha kalın cam şişe üretimi 17. yüzyılda görülmeye başlar. 1723 tarihine gelindiğinde Bordeaux'da büyük bir cam endüstrisi gelişmiş bulunmaktadır ve şarap şişelenmeye başlamıştır. Bu gelişme, tabii, ilk olarak şarap şişelemenin kurallarını oluşturur; şişeleme bu gelişmelere koşut olarak tüm bağcı ve şarapçılar tarafından benimsenir. Soğan biçimli ilk şişeler zamanla incelip süzülecek ve günümüzde artık klasik bir nitelik kazanmış "Bourgogne şişesine" dönüşecektir.

Fransa'da şarap bölgelerinin kendilerine özgü şişeler yarattıklarını görmek için 19. yüzyıl başlarını beklemek gerekir; 13 Haziran 1866 tarihli düzenlemeyle bir Bordeaux şişesi 75 cl; Bourguignon, Maçonnaise ve Champagne 80 cl olarak saptanır.[7] Şarapların niteliklerine göre sınıflandırılması da, yine, Bourgogne'da, Beune Tarım Komitesi girişimiyle kotarılır, Côte de Beune ve Côte de Nuits bölgelerini kapsar; Champagne bölgesinde ham şaraplar için bir derecelen-

7) Fransız Şarap Yasası'nın 317. maddesi şişelerin kaçar clt olacağını saptar.

dirme gelişir; özellikle Bordeaux'da 1855 Paris Dünya Sergisi çerçevesinde değerlendirilmek üzere Bordeaux Ticaret Odası'nın talebinden yola çıkılarak Château türü üzerine kurulu bir sınıflandırma oluşturulur.

Aslında, bu bağlamda ilk sınıflandırmanın tarihi daha eskilere, 1647 yılında Bordeaux il meclisi tarafından yapılan sınıflandırmaya dayanır. İkinci sınıflandırma Morny dükünün girişimiyle Gironde Şarap Tacirleri Sendikası tarafından yapılmıştır. Sınıflandırmada toprak kalitesi ve fıçı fiyatları dikkate alınır; şarap tüccarları Bordeaux şarapları için günümüze kadar gelecek bir sınıflandırmayı kendi aralarında oluşturmuş ve uygulamışlardır. Bu sınıflandırmada Pommerol ve Saint-Emilion gibi bazı türler bilerek göz ardı edilmiştir. 1911 yılında şarap bölgelerinin sınırları çizilir; 1936'da kaynak uygulaması (appellations d'origine controlée) ilk kez ortaya çıkar; 1953 yılında ağır şaraplar sınıflandırılır; 1955, 1958 ve 1959 yıllarında Saint-Emilion türleri sınıflandırılırken, 1973 yılında château mouton-rothschild "Birinci Ham" şaraplar arasında nihayet yerini bulur.

Şaraplararası bu sıralama tamamen meslekten yetkililer tarafından gerçekleştirilmiş olup, "tümüyle şarapçılığa özgü ve hukuki değerlendirmelerle hiçbir ilgisi bulunmayan"[8] bir uygulamadır; yine de, "1855 sınıflandırmasına göre Bordeaux bölgesi şarabı olduğunu belirtmek amacıyla" etiketlerin üzerine "sınıflandırılmış ham" ibaresi konulmasına ilişkin 284 sayılı şarap yasası tarafından da benimsenmiştir.

8) 13 Haziran 1870 yargıtay kararı.

Bölgesel kabullerden 119 yıl sonra, 8 Ağustos 1974 gün, 2133/74 sayılı kararnameyle belirlenmiş bölgelerin nitelikli şarapları (VQPRD; Vins de Qualité Produits dans des Régions Déterminées) onaylanır; başka bir deyişle, denetlenmiş menşe markası (AOC; Appellations d'Origine Controlée) ve sınırlı miktarda üretilen üstün kalite şaraplar (VDQS; Vins Délimités de Qualité Supérieure), durumlarını kanıtlayan bir belgeyi bir sene içinde düzenlemeleri halinde, resmi bir organ tarafından saptanarak, sahip oldukları özellikleri etiketlerinde gösterebilir hale gelirler. Sonunda, 4 Haziran 1976 gün, 1608/76 sayılı kararnameyle etiketlerin üzerine "sınıflandırılmış ham, 1. sınıf ham, 2. sınıf ham, sınıflandırılmış büyük ham ve sınıflandırılmış 1. kalite büyük ham" ifadelerinin konması onaylanır.

III. – Zarf ve mazruf

Ortaçağ da şarabı, Yunan ve Roma örneklerinde olduğu gibi, büyük ölçüde sulandırarak içer. Antoine Furetière 1690'da kaleme aldığı *Evrensel Sözlük*'te, "sadece ayyaşlar şaraplarına su katmazlar" diyor. Fransa'da şarabı sulandırma (özellikle kırsal kesimde) 20. yüzyıla kadar sürer. Antik dönemde şarap çeşitli bitki özleriyle tatlandırılır, kokulandırılırdı; Ortaçağ'da da bu âdet devam etmiş, Ortaçağ insanı, şarabı sıcak seven ve ısıtmak için şarabın içine akkor halinde demir sokan yakın ataları gibi şarabı çeşitli bitkilerle tatlandırmış, kokulu hale getirmiştir. Fakat şarap tüketimi her zaman bağ sahibi zümrenin kendi şaraplarını tüket-

meleri biçiminde gerçekleşir. Köylüler ancak sinekli şarapla[9] yetinirler, en iyi olanaklara sahip olanları da ancak bayramdan bayrama doğru dürüst şarap içebilirlerdi.

Şarap ticareti 17. yüzyılda şarap fıçılarının steril hale getirilmesini gerektirir; bunun için Hollanda kibritlemesi, dutch match denen bir yöntem, yani kükürtlü gazla fıçıların temizlenmesi usulü kullanılır, şarap böylece taşıması sırasında bakteri etkisinden korunmuş olur; bu bağlamda fıçıların çırpılmış yumurta beyazıyla yapıştırılması da fıçıların sızdırmazlığı açısından kullanılmış bir yöntemdir. 1842 yılında demiryollarının gelişimini ve ulusal bir ağ oluşturulmasını sağlayan devlet kararının alınmasına kadar (Fransız Demiryolu İdaresi 1855'te kurulur, Paris, Lyon, Mediterranée, PLM hattı 1857'de açılır), şarap ticaretinin tek yolu deniz ve nehir yoludur. Bu zahmetli yolculuğa da ancak yolculuk bedelinin ödenmesine değecek en seçkin şaraplar katlanabilmektedir.

Özetle söylersek, 18. yüzyıl boyunca ulusal düzeyde bir şarap ticaretinden söz edilemez. Fakat buna karşın ciddi bir alkol pazarı varlığını sürdürür. Önce Yunan kökenli *ambix*, sonra Arap kökenli *el kohol* adıyla anılacak olan ateş suyu, 13. yüzyılda Montpellier Üniversitesi'nden Arnau Vilanova ya da Arnaud Villeneuve (1238-1314) adıyla bilinen Katalan asıllı simyacı bir doktor tarafından geliştirilir.[10] Bu tarihten iki asır sonra mayalanmış bitki özlerinden elde edilen

9) "Sinekli" şarap tabiri kötü kalite şarabı belirtir.

10) Simya kelimesi Arapça "Kimya" kelimesinden gelir ve koku sanatının temelinde yer alır.

şarap, alkolle rekabete girer. Böylece, Gal kökenli "okunmuş su", uisge beatha, arpa birasının damıtılmasıyla elde edilir. Semantik planda bu sıvı Fransa'da eau-de-vie (hayat suyu), Danimarka'da akvavit, Erse dilinde (İrlanda ve İskoçya Kelt dili) usquehaugh, Galler'de de uisge beatha olarak bilinir. Ooska sözcüğü de zamanla Anglo-Sakson dilinde ooskie halini alacak ve İrlanda'da viski'ye (Irish whiskey) dönecektir; bu ülkenin 12. yüzyılda Kral Henry tarafından zaptı sonrasında viski İngiltere ve özellikle İskoçya'ya mal olur, Scotch Whisky ortaya çıkar.

17. yüzyıl başlarında şarap pazarına Hollandalıların (biliyorsunuz Flamanlar da denir) icadı "Brandvin" (Brandwijn, yanık şarap) girer; bu ürün rekoltenin çok fazla olduğu dönemlerde bağcılara şaraplarını koruma olanağı getirdiği gibi pazara göre biraz daha düşük kaliteli malların da satılmasını sağlar. Fakat, 25 Haziran 1805 günü aldığı imbik patentiyle Rouen'lı Edouard Adam, modern damıtmanın babası unvanını alacaktır. Bu alet yanık şarap tekniğini kullanarak alkolün tam anlamıyla "ikinci kez" damıtılmasına olanak sağlar.

18. yüzyıl boyunca alkol ihracat rakamları durmadan artar. Fransa 1720-1725 yılları arasında her yıl yurtdışına ve kolonilerine 45 506 muid (1 muid[11] = 268 lt) alkol ihraç eder. 1825-1830 arasında da, yaklaşık 10 milyon hektolitre şarap, hayat suyuna (eau-de-vie) dönüştürülür. Bu ürünün 1788 yılı ihracat rakamı 96 193 muid olarak saptanır. Mer-

11) Muid bölgeden bölgeye farklı hacimler gösterebilir; Aisne'de 260 lt, Herault'da 685 lt, Paris'te 268 lt'dir.

kezi Languedoc, özellikle Beziers bölgesindeki Gard'da eau-de-vie çok yüksek miktarlarda üretilmektedir. 18. yüzyıl sonunda ciddi bir alkol üretim fazlalığı krizi yaşanır; kriz, haliyle, şarap pazarını da etkiler (fiyatlar çöker). Krizde Devrim ve İmparatorluk aşamalarında yaşanan ihracat zorluğunun payı olmuştur kuşkusuz (savaşlar, deniz ve kara ablukası gibi zorluklar yaşanmıştır). Rekoltenin yüksek olduğu dönemlerde, ihracatın zorlukları da hesaba katıldığında, tüketilemeyen şarabın fiyat düşüklüğüne yol açarak ekonomik krizi körüklediğine tanık olunur.

Bu sorunların tümü 19. yüzyıl boyunca oluşup gelişecek bir iç pazar ağının kurulmasıyla ve genişleyen ekonomiyle aşılacaktır.

Fakat dertlerin biri biter, biri başlar; 1863 yılında Pujaut, Avignon yakınlarındaki Roquemaure'da phylloxera ortaya çıkar; Gard'da kriptogamik hastalıklara rastlanır; Fransız bağcılığı bu hastalıklara bağlı olarak neredeyse tamamen yok olur; fakat yeniden kurulan bağlar da bu kez 20. yüzyıl başlarında üretim fazlası nedeniyle krize yol açar.

Demiryollarının yaygınlaşması ve ulaşım olanaklarının gelişmesine (bir asır içinde nehir kanalları tamamlanır, deniz ve akarsu trafiği önemli ölçüde genişler ve düzene kavuşur) bağlı olarak ulaşım maliyetleri hatırı sayılır ölçüde küçülür. Örneğin, 1858 yılında bir yarı muid (134 lt) şarabın Montpellier-Lyon arası demiryolu nakliye fiyatı 50 franktan 7 franga düşer. Bu gelişmeler çerçevesinde şarap ticareti genişler, ürünün ticarileşmesi kolaylaşır. Yüzyıl sonunda da kanun koyucu üründen alınan vergileri önemli ölçüde düşürerek bu ticaretin artmasına yardımcı olur. 19 Temmuz 1880

ve özellikle 29 Aralık 1900 tarihli yasalarla şarap nakliyesi ve ticareti kolaylaştırılır.

"Temiz içki" olarak kabul edilen şarabın önemi kendisinde saklıdır; "19. yüzyıla kadar insanlar su yerine meyve şarapları, bira, alkollü başka içecekler ve şarabı tercih ederlerdi. Nehir ve kuyu sularının sağlıksız oluşu, salgınlara yol açabilecek olmaları bu tercihlerinde başrolü oynardı."[12] Sudan kapılan hastalıklar[13] ortalığı kırar geçirirdi; bu salgınların en önemlilerinden biri 1886-1890 arasında yaşanmış olup 5000'den fazla nüfuslu yerleşim birimlerinde nüfusun % 5,2'sinin, 10 000'den fazla insanın ölümüne yol açmıştır.

Bu gelişmelere koşut olarak 1863 yılında ticari bir felaket yaşanır. Üstün kaliteli ihraç şarapları gönderildikleri yerlerde içilmez hale gelirler. Kayıp 52 milyon hektolitre, yani 500 milyon frank düzeyindedir. İmparator III. Napoléon (1808-1873) afetin önüne geçebilecek sihirli adamı aramaktadır. Louis Pasteur 1863 yılında bu işle görevlendirilir ve üzümün mayalanması sırasında oluşan nedenlerden ötürü şarabın bozulduğunu bulur. Pasteur bu tür bozulmalara "parazit" dediği mikro organizmaların yol açtıklarını, fakat "normal" denilen mayalanmanın da yine mikro organizmalar sayesinde gerçekleştiğini ortaya koyar. Sonra şarap işiyle ilgilenen herkese (bağcısı, sirkecisi, şarapçısı) mayalanmanın nasıl yapılması gerektiğini, parazitlerden arındırılmış kütüklerden alınan üzümleri kullanmalarını öğretir.

12) Z. Gourarier, *Maigres repas et repas de maigre, les Français et la table*, Paris, E. de la R. des M. N., 1985, s. 36.

13) J-P. Goubert, *La conquête de l'eau*, Paris, Robert Laffont, 1985, s. 99.

Pasteur, "nedenini bildiği hastalığa çare ararken", havanın yokluğunda 55-60 derece ısıtmayla hastalığın yayılmasını engelleyen bir teknik keşfeder. Bu süreç daha sonra "pastörizasyon" olarak adlandırılacak, şarapçılığa geniş ölçüde uygulanarak şarabın korunmasında önemli bir adım olacaktır.

İmparatorluğun talebi, böylelikle, Pastuer'ün çalışmalarını kapsayan, 1866 yılında yayınlanan ve şarap üzerine çalışmalar, hastalıklar, hastalığın ilerlemesine yol açan nedenler, şarabı saklama ve bekletmede yeni yöntemler adını taşıyan bir eser yaratır.

Tüm 19. yüzyıl boyunca şarap tüketiminin tüm Fransa'da ve tüm toplumsal sınıflarda yayıldığı görülür. Bununla birlikte 1855-1885 arasında tüketimde geçici bir gerileme yaşanır. Bu gerilemenin ardında oidium ve phylloxera nedeniyle rekoltenin düşmesi ve şarap fiyatlarının yükselmesi yatmaktadır. Bu tür kuraldışı haller dışında 1850-1854 arasında ortalama 24 051 054 lt yıllık şarap tüketimi, 1905-1909 arasında ortalama 64 104 922 lt değerine ulaşır. Fransa'da adam başı ortalama şarap tüketimi 1850'de 59 lt, 1870'te 65 lt, 1909'da 125 lt'ye ulaşmış, elli yıllık dönem içinde eau-de-vie ve diğer alkollü içki tüketimi de 1,46 lt'den 4,67 lt'ye çıkmıştır. Başka bir deyişle, 1830-1910 arasında kişi başı şarap tüketimi Fransa'da 187 lt ya da yılda ortalama %2,3 artış gösterir; bu artış aynı dönem içinde kişi başına %2'lik ortalama milli gelir artışına denk düşmektedir.

Yıllık şarap tüketimiyle nüfus artışının aynı gelişme seyri içinde oldukları görülür; 1830'da 281 000 içki satış yeri (yani 116 kişiye bir dükkân) varken, 1910'da 480 000 içki satış yeri (82 kişiye bir dükkân) olduğu saptanır. Bu sayıma fuar

ve panayırlarda açılıp kapanan geçici satış yerleri, küçük çaplı köşe başı büfeleri dahil değildir. Fransa'da içki satış yerleri 1879-1904 arasında yılda ortalama %34,3 oranında artış gösterir. Aynı şekilde şarap ticareti de yoğun bir biçimde artar; 1869 yılında 24 693 şarap tüccarına karşılık 1908'de bu sayı 33 690'a çıkar.

Kırdan göç Fransa'da geçtiğimiz yüzyılda başlar ve şehirli bir Fransa doğar. 20 000-50 000 nüfuslu yerleşim birimi 1851'de sadece 43 iken, bu sayı 1876'da 57, 1911'de 96'ya çıkar; 50 000-100 000 nüfuslu şehir sayısı 1851'de 10 iken, 1876'da 16, 1911'de 24'e ulaşır; nüfusu 100 000 üzeri şehir sayısı da 1851'de 9 iken 1911'de 15 olur.

Kırdan şehre göç, tarımda bir uzmanlaşmaya gidilmesine yol açar. Çok ürün tarımının yapıldığı bölgelerde bağcılığa bir dönüş yaşanır, özellikle Akdeniz kıyılarında, iklimin de zorlamasıyla, bağcılık ciddi biçimde artar. 1855 phylloxera salgını sonrasında zaten yeniden bağlandırma çalışmaları başlatılmıştır; 20. yüzyıl başlarına gelindiğinde Aude, Gard, Herault ve Doğu Pireneler'de 1850'ye oranla çok daha büyük bir alanın bağcılığa ayrıldığı görülür. Languedoc'un dört bölgesi 1875'te toplam rekoltenin %18'ini sağlarken, 1899'da bu oran % 50'ye çıkar (ya da 348 560 hektar araziden 21 346 000 hlt olarak); Fransız şarapçılığının % 23'ünü kapsar hale gelir (örneğin Herault bölgesinde hektar başına 66 hlt ürün alınır; bu rakam ülke ortalaması olarak hektar başına 29 hlt'dir).[14] 1909 yılına gelindiğinde, Bouches-du-

14) D. Nourisson, *Les buveurs du XIX^{e} siècle*, Paris, Albin Michel, 1990, s. 24.

Rhône ve Var bölgelerine sağlanan destekler sonucu altı Akdeniz bölgesinin toplam üretimi toplam ülke üretiminin % 54'üne ulaşır.

Özetle söylersek, uygun olmayan iklim koşullarının yaşandığı bölgelerde bağcılığın azalma eğilimine girmesine karşılık, Akdeniz bölgesinde bağcılık yoğunluk olarak artar. Yani 18. yüzyılda geçerli olan, üretimin üretildiği bölgede tüketilmesi koşulunun artık değiştiğine tanık olunur.

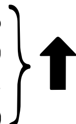
IV. – "Gıda ürünü şaraptan" "tat aracı şaraba"

19. yüzyıl boyunca ve 20. yüzyılın ilk yarısında Fransa bağcılığı birtakım krizlerle boğuşmak zorunda kalır; salgın hastalıklar ve iki dünya savaşı geçirir (savaş sırasında bağcılık için gerekli malzeme bulunmaz; işgücü açığı yaşanır; ilaç yoktur vb...). Bu hallerde bireysel tüketim hemen düşer ama tüketim kriz aşıldıktan sonra tekrar atağa geçer. Dolayısıyla, 1800-1950 arasında Fransız şarapçılığı geniş ölçüde gelişir. Bununla birlikte, 1965 sonrasında, tüketim, belli bir ciddi krize bağlanmaksızın belirgin bir düşme eğilimine girer.

Bu olgunun boyutunu daha iyi açıklayabilmek için 1960 başlarında kişi başı 100 lt'nin üzerinde olan şarap tüketiminin 2003 yılında 55 lt'ye indiğini belirtelim. Bu olgu sadece Fransa'ya özgü olmayıp aynı durum Portekiz, İspanya ve de İtalya gibi geleneksel şarap üreticisi Avrupa ülkelerinde görülür.

BİREYSEL ŞARAP TÜKETİMİ
1975 sonrası gelişme (toplam nüfus)

	1975	2000	Gelişme
Fransa	104	57	– % 45
İtalya	108	55	– % 49
Portekiz	90	50	– % 44
İsviçre	43	41	– % 6
İspanya	74	36	– % 51
Arjantin	84	39	– % 54
Danimarka	12	29	+ % 156
Hollanda	10	19	+ % 90
Belçika	17	19 (1997)	+ % 14
İngiltere	5	15,5	+ % 210



Kaynak: Uluslararası Şarapçılık Örgütü – litre / yıl / nüfus olarak.

Şarap tüketimindeki düşüşü açıklamak için çok değişik nedenler ileri sürülür. Güce dayalı işlerin kaybolmaya başlaması, kadınların iş hayatına atılmaları, giderek artan şehirleşme, giderek eve kapalı bir yaşam biçiminin yerleşmesi, alkol karşıtı kampanyaların artması gibi nedenler dile getirilerek şarabın artık kalorisi nedeniyle tüketilmediği açıklanmaya çalışılır. Şarap artık bir gıda olmaktan çıkıp aile içi özel yemeklerin, iş yemeklerinin, ev dışında yenen yemeklerin bir süsü ve romantik buluşmaların suç ortağı haline gelmiştir...

Bununla birlikte, Fransızların şarap tüketiminde bir düşüş olmasına karşın, şarap tercihlerinin kaliteli ürünlere kaydığı saptanır. Yani daha az ama daha kaliteli şarap içmek,

şarap tüketiminde ortaya çıkan kökten bir yeniliktir. Otuz yıl gibi kısa bir zaman aralığında kaliteli ürünler sıradan ürünleri devre dışı bırakırlar. Üstelik sıradan ürünlerde de kendi içinde bir gelişim yaşanır ve bölge şaraplarının net bir biçimde ön plana çıktıkları, yani sıradan bile olsa belli şarapların arandıkları görülür.

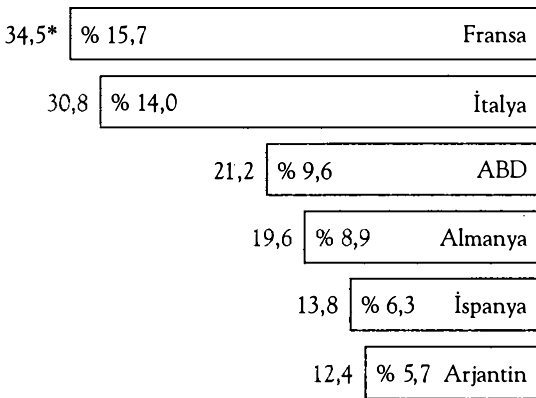
Bu gelişmeler çerçevesinde şarap gıda olma kimliğini yitirerek tat alma aracı gibi yeni bir toplumsal konum edinir; bir alışkanlık olmaktan çıkıp yeri geldiğinde alınan bir içecek olur. Deyim yerindeyse, son yıllarda düzenlilik gösteren bir tüketimden fırsat düştükçe gerçekleştirilen bir tüketime geçilmiş, yani şarabın bayramsal yanı, kutlamalarla ilgili yanı ön plana çıkmıştır. Şarap bu yeni kimliğiyle, aslında, yeni bir şehirli tüketiciye, ne istediğini bilen genç bir tüketici kitlesine hitap etmektedir. Yeri geldiğinde şarap içen bu tüketici için şarap, arkadaşlar arasında paylaşılacak bir zevktir. Toplumsal olarak asıl olan biten budur. Yani yaşam biçiminde hızla gerçekleşen değişmeler tüketim düşüşünün temel nedeni olmaktadır.

Tüketici tercihlerindeki değişmeler, haliyle, her yemekte alınan şarap miktarında bir gerilemeye yol açmıştır. Son yapılan anket çalışmalarında her yemekte masasında şarap bulunduran aile oranı % 47 olarak saptanırken, kutlamalar vesilesiyle masada şarap bulundurma oranı % 82'dir. Bu durum, masasında sistemli bir biçimde şarap bulundurduğunu söyleyen Fransa gibi bir ülkeye aittir.

Bununla birlikte, Fransa hâlâ diğer ülkelere göre büyük bir şarap tüketicisi olma özelliğini sürdürür; 2003 yılında Fransa'da kişi başı şarap tüketimi 55 lt, İtalya'da 53 lt, İspan-

ya'da 35 lt, Almanya'da 24 lt, İngiltere'de 17 lt, ABD'de 7 lt, Japonya'da 2 lt'dir. Üstelik şarap, son yıllarda bira ve başka içki tüketiminin artmış olmasına karşın, toplam içki tüketiminin % 60'nı oluşturmakla hâlâ Fransa'da en önemli alkollü içkidir. Yetmişli yılların başında bu rakam % 75 düzeylerindeydi.

Dünya Toplam Şarap Tüketiminin % 60'ını Temsil Eden Ülkeler



Kaynak: Uluslararası Şarapçılık Örgütü; 2000 yılı verileriyle hektolitre* ve yüzde olarak.

Şarap düşkünlerinin tüketimi dışında, diğer içkiler günün her saatinde alınabilirken, şarabın sadece yemeklerde içilen bir içki olduğunu da belirtmek gerekir.

Şarap, iç tüketimde bir düşüş yaşanmasına karşın tarımsal ürün ihracatımızın hâlâ en gözde ürünüdür. 11 milyar

euro dış ticaret hacmimiz içinde 5,6 milyar rakamıyla şarap ihracat kalemlerimiz arasında birinci sıradadır (bu rakam 115 Airbus A321 fiyatına ya da 8 Queen Mary türü yolcu gemisinin toplam değerine eşittir) ve 15 milyon hektolitre şarap demektir. Şarapçılık sektörü Fransız toplam dış ticaret fazlası içinde de en ön sırada olup toplam dış ticaret fazlasının üçte birini oluşturarak tahıl ve süt ürünlerinin önüne geçmektedir.

Ülke toplam üretiminin yaklaşık dörtte birini oluşturduğundan şarap ihracatı ülke ekonomisi açısından özel bir öneme sahiptir.

VI. Bölüm

ŞARAP VE AVRUPA

Şarap uygarlığı Avrupa kültürünün temelidir. Dionysos ve Nuh'un çocukları asma çubuğunu Attika'dan Atlantik kıyılarına yayarlar. Roma ve Brüksel kanalıyla Kafkaslar'dan Avrupa Birliği'ne kadar ulaştırılan şarap tarihi açıdan bir Avrupa içkisidir; daha doğrusu Akdeniz Avrupa'sının içkisidir.

I. – Bir Avrupa içkisi

Dünün Avrupa Ekonomik Topluluğu (AET), günümüzün Avrupa Birliği (AB) hukuk üzerine kurulu örgütlerdir.[1] Bu bağlamda Avrupa Birliği hareketi geçmişte ateş ve demir üzerine kurulu, Julius Cesar, I. Othon, Şarlken, I.

1) AET, 1 Kasım 1993 tarihli Maastricht anlaşmasıyla Avrupa Birliği halini aldı.

Napoléon, Adolf Hitler ve Jozef Stalin'in kanlı birleştirici hareketlerinden ayrılır. Avrupa Birliği, aynı zamanda, 20. yüzyıl içerisinde askeri fetihlerle kurulan ve totaliter rejimlerle ayakta durabilen, 1917'de çöken Çar İmparatorluğu; 1918'de çöken Avusturya-Macaristan; 1945'te savaşı kaybeden III. Reich ve 1991'de dağılan SSCB gibi çokuluslu imparatorluklardan da farklıdır. Tahta haçlarıyla bir ölüler kampı ve askeri mezarlığa dönen Avrupa, neyse ki, bir "hukuk topluluğuyla" yer değiştirebilmiş,[2] ancak "başarılı olmuş bir hukuk topluluğunun" bir ulus olabileceğini kanıtlayabilmiştir.[3]

İşin ilginç yanı, AET'nin kurucuları (Hıristiyan demokratlar), farkına varmadan Marksistler gibi davranıyorlardı. Bir gün politikanın ya da devlet oluşumunun (üstyapı) ana direği haline gelecek ekonomiyi (altyapı) temel olarak ele alıyorlardı. Zollverein örneğinde olduğu gibi böylesine üstün bir ideal gerçekleştirildiğinde pazarlar kendiliğinden birleşecek, gümrük duvarları kendiliğinden yıkılacaktı (Zollverein, 1834-1867 arasında Alman konfedere devletleri arasındaki gümrük birliği uygulaması olarak Alman birliğinin, günümüz Almanya'sının kuruluşunu sağlar). Bir Avrupa kültürü etrafında tam bir birleşmenin sağlanamamış olması nedeniyle AB'nin kaderi Avusturya-Macaristan İmparatorluğu'nun kaderine, yani Robert Musil'in deyişiyle Kakanya'ya, "sade-

2) "Hukuk topluluğu" terimini "hukuk devleti" bağlamında kullanmaktayız.

3) R. Lecourt, *Le rôle du droit dans l'unification européenne*, Bulletin de l'Association des Juristes européenns, Brüksel, 1964, 3. ve 4. üç aylar.

ce alışkanlıkların zorlamasıyla bir ulusun varlığını sürdüremeyeceği..." noktasına varabilirdi.

25 Ekim 1955 tarihinde Avrupa Konseyi Arsène Heitz adlı bir memurunu yeni Avrupa bayrağını oluşturmakla görevlendirir. Heitz, 1989 yılında *Magnificat* adlı bir Katolik dergiye, "Tanrı'dan esinlenerek, üzerinde mucizevi parlaklıkta on iki yıldız bulunan mavi bir bayrak tasarladığı... bayrağın bu haliyle Notre Dame bayrağıyla aynı olduğu" itirafında bulunur. Heitz'in taslağı konsey üyesi ülkeler tarafından kabul edilir. Kabul gerekçeleri, tercihlerinin şiirsel, belki de Pagan bir açıklamasıdır:

"Batı'nın mavi göğü altında Avrupa halkları birlik simgesi bir daire biçiminde sıralanmış yıldızlarla gösterilmektedir. Yıldızların sayısı, mükemmellik ve tamlığı simgeleyen on iki sayısıyla örtüşmektedir..."[4]

1955 yılı Haziran ayının 1'i ve 3'ü arasında gerçekleşen Messina Konferansı'yla "Avrupa birleşmesinin" temelleri atılır.

25 Mart 1957 günü Roma'da, Galeri Capitol'de saat 18'de AET (Ortak Pazar) ve Fransız Louis Armand'ın adlandırmasıyla Euratom olarak anılacak olan Avrupa Atom Enerjisi topluluklarının kuruluş belgeleri imzaya açılır. Altı ülkenin bakanları (her ülke iki kişiyle temsil edildiğinden sayıları on ikidir), AET, Euratom ve ekler olmak üzere üç

4) Strasbourg Katedrali'ni ziyaret edenler Katedral'e Avrupa Konseyi'nin armağanı, cam ustası Max Lugrand'ın bir vitrayını görebilirler. Vitray şehrin koruyucusu Helkenheim bakiresini simgeler. Bakirenin mantosu deniz mavisidir, başında da "mükemmellik ve tamlığın simgesi" on iki yıldızlı bir taç vardır.

belgeye imzalarını koyarlar. Paul-Henri Spaak ve Snoy d'Oppuers Belçika; Konrad Adenhauer ve Walter Hallstein Almanya; Christian Pineau ve Maurice Fauré Fransa; Antonio Segni ve Gaetano Martino İtalya; Joseph Bech ve J. Linthart Homan Lüksemburg; Joseph Luns ve Homan Lint Hollanda adına ülkelerini temsil ederler. Euratom, 18 Nisan 1951 tarihli Avrupa Kömür ve Çelik Birliği örneğinde olduğu gibi, Avrupa'yı sektör bazında Jean Monnet denetiminde birleştirecek teknik bir yapılanma olduğundan, görüşmelerde Ortak Pazar daha ön plandadır ve altı üye ülkenin ekonomik bütünleşmesi olarak ortaya çıkar. Yasa gücünde iki ana metnin (CECA ve Euratom) yanında, yine anayasa hükmünde topluluk ilkelerini sıralayan, topluluğun bundan sonraki işleyişinde geçerli olacak yasa hükmündeki metinlerin ana ilkelerini saptayan bir metin daha kabul edilir. AET anlaşması 1 Ocak 1958 günü yürürlüğe girer ve Fransa'da aynı yılın 28 Şubat'ında bir kararnameyle yayımlanır.

AET anlaşmasının ortak tarım politikasına ilişkin 3. maddesi dışında anlaşmanın topluluk temellerine ilişkin ikinci bölümünde tarım konusu geniş bir biçimde ele alınır (38. ve 47. maddeler). Tarım ürünleri karakter olarak sanayi ürünlerinden çok farklı bir yapıya sahip olduklarından konu özel olarak değerlendirilir. Tarım ürünlerinin üye ülkelerde farklı fiyatlara sahip olması gümrük vergilerine yol açmaz (oysa sanayi ürünleri için gümrük uygulaması geniş ölçüde devam eder) ama bu farklılığın üye ülkenin tarımcısını ve tüketicisini korumayı esas saydığı göz önüne alınarak özyeterliğe olanak verici uygulamaların devamı kararlaştırılır.

Fransa bu bağlamda dört dörtlük bir örgütlenmeye (ekme rejimi, fiyat ve destekleme rejimi) sahip tek üye ülke olmasına karşın, bağcılık ve şarapçılık sektöründe en az diğer ülkeler kadar güvence sağlayan ortak bir örgütlenmeyi kabul etmek zorunda kalır.

Şarap ortak pazarı Avrupa yapılanmasında hiçbir zaman temel bir yapı taşı olarak ele alınmamıştır. Bira içicisi Kuzeyli üyeler açısından şarap sorununun düzenlenmesi sadece mali bir düzenleme olarak görülmektedir. İki ana üretici ülke arasında bir uzlaşma bulmaya yönelik görüşmeler de Fransız kuralcılığıyla İtalyan anarşist-liberal tutumu arasında gün geçtikçe daha da zor çözülür hale gelmektedir.[5] Avrupa Konseyi açısından da sorun, 31 Aralık 1969 tarihindeki nihai duruma saygılı olmaktan ibarettir. O tarihte, "geçici" olarak adlandırılan bir süre bitmiştir; dolayısıyla AET'nin altı üyesinin tarım pazarlarını birleştirmiş olmaları gerekmektedir. 22 Aralık 1969 tarihinde Avrupalılar bu bağlamda ortak bir metni kabul ederler. Engellerin kaldırılması Fransa ve Cezayir (önemli bir şarap üreticisidir; yıllık üretimi 7-8 milyon hektolitre düzeyindedir) arasındaki "Evian şarap anlaşmasının" geçerlik süresinin uzatılmasını kolaylaştırır. Politik adımın atılmış olması gerekli teknik düzenlemeleri hızlandıracaktır ama izleyen yılın baharında, 28 Nisan 1970 tarihinde altı ülke bünyesinde ortak bir

5) Topluluğun şarap statüsünü oluştururken karşılaşılan zorlukları, belki, sofra şaraplarına simge seçiminde varılan "kültürel uzlaşma" çerçevesinde değerlendirebiliriz. Onca tartışma sonrasında Latince adlarının baş harfleriyle, yani kırmızı şarap rubeus, R harfiyle, beyaz şarap da albus, A harfiyle gösterilmişti.

şarap pazarı kurulması için çalışmalara başlanması, Cezayir'le olan gelişmeleri durdurur.[6]

Sofra şarapları için tahıl ve süt ürünlerine benzer tam bir güvence sağlayacak bir sistem (örneğin satılamayan tereyağlarının alınması gibi) gerçekleştirilemeyecek gibi görünür. Üretim ve kalitenin çok çeşitliliği, ürün analizi ve daha başka zorluklar şarap pazarının sektöre çok daha uyumlu, topluluk açısından da daha az masraflı değişik bir biçimde örgütlenmesi fikrini öne çıkarır.

Şarap pazarı (OCM vin) böylelikle 28 Nisan 1970 tarihinde, 1964-70 arasında geliştirilen temel üzerine, Konsey'in 816/70 sayılı kararıyla kurulur; tarım ürünleriyle ilgili pazar kuruluşlarının sonuncusudur (ilk pazarlar 1 Temmuz 1967 tarihinde kurulmuştur). Konsey kararı 1 Haziran 1970 tarihinde yürürlüğe girer. Günümüzdeki örgütlenme modeli de Konsey'in 17 Mayıs 1999 gün 1493/99 sayılı kararı üzerine inşa edilmiştir.

1493/99 sayılı reform niteliğindeki karara kadar topluluğun şarapçılıkla ilgili yardımlarından en çok İtalya'nın yararlandığını bu arada not edelim. Bu bağlamda İspanya ikinci sıradadır. 1988-2001 arasında Tarım Güvenceleri Topluluk Fonu harcamalarının ortalama % 3,1'i (yani 1 milyar euro) şarapçılık sektörüne ayrılmıştır (1988'de % 5,7; 1999'da % 1,55).

Avrupa Komisyonu'nun 2004 yılına ilişkin istatistikleri aşağıdaki tabloda yer almaktadır:

6) Bağcılık-şarapçılık hukukunun gelişimi için bkz. J-F. Gautier, *Les vins de France*, Paris, PUF, "Que sais-je?", no 208, 2002, s. 94.

Üye Ülkeler Şarap Üretimi ve "Şarapçılık-Bağcılık Ortak Pazarı" Harcamalarının Dağılımı

	% olarak Şarapçılık-Bağcılık Ortak Pazarı'nın harcamaları	% olarak toplam şarap üretimi	% olarak toplam sofra şarabı üretimi	% olarak toplam kaliteli şarap üretimi
İtalya	40,46	34,41	46,27	18,17
İspanya	29,97	18,54	19,45	18,50
Fransa	22,83	33,26	25,09	39,78
Yunanistan	3,17	2,26	3,55	0,50
Portekiz	2,56	4,45	4,84	4,58
Almanya	0,79	6,29	0,52	16,80

II. – Şarap Ortak Pazarı

Avrupa Birliği'nin şarapla ilgili düzenlemeleri Avrupa şaraplarını iki sınıfta toplar: Sofra şarapları (Fransız şarap hukukuna göre sofra şarabı belli bir coğrafya belirtilerek adlandırılan, memleket şarapları dediğimiz şaraplardır) ve belli bir bölgede üretilen kaliteli şaraplar. Fransa'da belli bir bölgede üretilen kaliteli şaraplar, bildiğimiz gibi, "sınırlı miktarda üretilen üstün kalite (VDQS) şaraplarla kaynağı denetlenmiş markalı (AOC) şaraplardır.

Sofra şarapları AB üyelerinin ortak bir düzenlemesi altına alınmışken, kaliteli şaraplar topluluk tarafından daha genel bir biçimde tanımlanmış olup özel koşulları geniş ölçüde üyelerden her birinin kendi yetki alanına bırakılmıştır. Böylelikle, pazar örgütlenmesini düzenleyen topluluk mev-

zuatı, 7 Şubat 1992 günü imzalanan Maastricht Antlaşması'nda tanımlanmadan önce de, 1970'ten beri ünlü "tamamlayıcılık, yani üye ülkelerin yetkilerini kısıtlama ve tamamlama" ilkesini benimsemektedir.

Tamamlayıcılık (Latince *subsidium* kökünden gelir ve Fransızca "yedek birlik" anlamına gelir) ilkesi bir politik ve toplumsal örgütlenme ilkesi olarak genellikle Aristoteles'e (İÖ 384-322) kadar geri götürülür, yani Yunan düşüncesine dayandırılır. İlke, Katolik Kilisesi'nce toplumsal bir doktrin olarak tanımlanıp geliştirilmeden önce Ortaçağ skolastiği içerisinde Aquinolu Tommaso (1225-1274) tarafından açıklanmış, bir bütünlüğe ulaşmıştır. Üst düzey kilise yönetimi açısından uzun süredir benimsenmiş olan ilke, 1992 yılında II. Jean Paul tarafından Katolik Kilisesi din bilgisinin yayınlanması sırasında tekrar ele alınarak, "üst düzey bir toplum, alt düzey bir toplumun yeteneklerini elinden alarak o toplumun iç işleyişine müdahale etmemeli, ancak gerektiği hallerde bu yeteneği destekleyerek, toplumsal işleyişin selameti açısından toplumsal oluşumun diğer öğeleri arasında koordinasyon sağlama çabasında olmalıdır" biçiminde tanımlanır.

Tamamlayıcılık ilkesi başta Alman federal yapısı olmak üzere (8 Mayıs 1949 tarihli Federal Almanya Anayasası, madde 73), çoğu federatif kuruluşun temelinde yer alır.

Maastricht Antlaşması söz konusu ilkeyi (madde 3B, 2. paragraf), "Topluluk, tekelci yetkisini tam olarak ilgilendirmeyen alanlarda, karşılaşılan sorun topluluğun selameti açısından üye ülkeler tarafından daha etkin bir biçimde çözülebilecek durumda ise, tamamlayıcılık ilkesi çerçevesinde hareket eder" biçiminde değerlendirir.

İlke, Maastricht Antlaşması'nda tanımlanmış biçimiyle Avrupa Birliği konsolidasyon ve Avrupa Topluluğu oluşum metninde de (24 Aralık 2002 tarihli JOCE/C325) yer alır. İlke, 18 Haziran 2004 tarihinde 25 üye ülke devlet başkanları tarafından benimsenen Avrupa Anayasası tasarı metninde birliğin temel ilkeleri arasında gösterilir; "topluluk, tekelci yetkisini tam olarak ilgilendirmeyen alanlarda, karşılaşılan sorun boyutları ve etkileri bakımından üye ülkeler tarafından yerel, bölgesel ve merkezi düzeylerde Birliğin selameti açısından daha etkin bir biçimde çözülebilecek nitelikte ise, tamamlayıcılık ilkesine başvurur" hükmü getirilir.

Sofra şaraplarıyla ilgili 816/70 sayılı ilk düzenleme ve VQPRD şaraplarla ilgili 28 Nisan 1970 gün, 817/70 sayılı Konsey kararından bu yana iki tür şarap için herhangi bir özel düzenlemeye gidilmemiştir; 17 Mayıs 1999 gün 1493/99 sayılı Konsey kararı, söz konusu kararları yeniden değerlendirerek sofra şaraplarına ve kaliteli şaraplara yeni bir çerçeve getirir (VQPRD şaraplar için özel bir başlık açılarak bu konudaki düzenlemeler büyük ölçüde üye ülkelere bırakılır).

Topluluk şarap düzenlemelerinin çatısı, 21. yüzyıla kadar gelişerek gelen Fransız şarapçılığının ikili anlayışından büyük ölçüde etkilenmiştir (Fransız şarapçılığı da bu bağlamda köklerini Douro Vadisi şaraplarını 1756 tarihinde sınırlayan Portekiz şarapçılığından alır; ileride Porto adını alacak olan şarapların bu şekilde sınırlandırılmaları İngiliz kökenli özel bir şarap şirketi Douro Wine Company tarafından gerçekleştirilmiştir).

Fransız şarap hukuku da topluluk şarap hukukundan iki biçimde etkilenmiştir; bunlardan biri kuralsal açıdan olup

ürünlerin tanımlanması, etiketlerin üzerine konulacak hususları kapsar; diğeri de pazarın işleyiş ve düzeniyle ilgilidir (özellikle sofra şarapları alanında); topluluk bünyesinde şarapla ilgili ilk krizlerin kaynağı da bu tür düzenlemeler olmuştur.

Günümüzde, pazarların hızlı bir biçimde uluslararası hale gelmeleriyle at başı giden, topluluk ve dünya ölçeğindeki tüketim değişimleri (özellikle 15 Nisan 1994 tarihli Marakeş Antlaşması'yla Dünya Ticaret Örgütü'nün –DTÖ– kuruluşu sonrası), Fransa'nın bu konudaki topluluk düzenlemeleri üzerindeki etkisini azaltıcı bir rol oynamıştır.

Avrupa Komisyonu'na göre, 1 Mayıs 2004 tarihinde[7] Baltık ülkeleri (Estonya, Litvanya ve Letonya), orta Avrupa ülkeleri (Macaristan, Polonya, Slovakya, Slovenya ve Çek Cumhuriyeti) ve iki adanın (Kıbrıs ve Malta) Topluluğa katılmalarıyla üye sayısı on beşten yirmi beşe çıkacak, şarap üretimi miktar olarak 15 milyon hlt artarken, bağ alanlarında 550 000 hektar artış olacaktır (Türkiye'nin de topluluğa katılmasıyla bu alan ikiye katlanacaktır). Avrupa'nın bugünkü 160 milyon hlt şarap üretimi yanında 15 milyon hlt'lik bir artış başa çıkılamayacak bir sorun yaratır nitelikte görünmüyor.

Avrupa Birliği olarak, dünya toplam bağ alanlarının % 45'ine sahip olmak ve dünya toplam şarap üretiminin % 60'ını, toplam şarap ihracatının % 70'ni gerçekleştirmekle dünya şarap pazarında çok ağırlıklı bir konuma sahibiz.

7) 1957'de kurucu altı üye: Almanya, Belçika, Fransa, İtalya, Lüksemburg ve Hollanda; bunlara 1973'te katılanlar: Danimarka, İrlanda, İngiltere; 1981'de Yunanistan; 1986'da İspanya ve Portekiz; 1995'te Avusturya, Finlandiya ve İsveç.

III. – Şarap ve Avrupa'nın Akdeniz havzası

"Akdeniz, günümüz politik sınırlarının ötesinde, çok boyutlu ve yaşayan üç değişik kültürü, üç değişik inancı, düşünme biçimini, yeme ve içme alışkanlığını kucaklayan bir bölgedir..."[8] Fransız tarihçi Fernand Braudel tarafından üçlü bölünmeyle tanımlanan Akdeniz uygarlıkları Hıristiyanlık, İslamiyet ve Ortodoks "evrene" aittir. Hıristiyanlık, her şeyden önce, Roma'nın "bu eski Latin dünyasının merkezinde yer aldığı", ardından da "Katolik" olan bir uygarlıktır; bir taraftan Atlantik'ten Kuzey Denizi'ne, öte yandan Ren Nehri'nden Tuna'ya uzanır. İslam dünyası Fas'tan başlayıp Akdeniz'de, Türkiye'de son bulur ama bir ucu Asya içlerine kadar gider. Ortodoks uygarlıksa asıl olarak Balkan yarımadasında (özetle eski Yugoslavya, Bulgaristan ve Yunanistan) ve Romanya'nın yanı sıra Rusya'nın bir bölümünde yaygındır.

Akdeniz bölgesi (iklimi, kültürleri ve bitki örtüsüyle; ki zeytin başta gelir, bağları, erkenci yerel bitkileriyle kendisine özgü bir yapıya sahiptir, kuzeyinde İber, İtalya ve Balkan yarımadaları olmak üzere üç büyük yarımadaya ev sahipliği yapar) coğrafi olarak Libya, Mısır ve diğer Kuzey Afrika ülkeleriyle Orta Doğu ülkelerini kapsar. Akdeniz "bir deniz olmayıp, deniz uzantısıdır"; Karadeniz, Ege ve Adriyatik denizleri gibi Bulgaristan, Romanya ve eski Rusya'nın bir bölümünü kapsayan kendi ek denizleriyle 2 969 000 km gibi

8) F. Braudel, *La Méditerranée, L'espace et l'histoire*, Paris, Champs-Flammarion, no 156, 1985, s. 158.

çok büyük bir kıyı uzunluğuna sahiptir, 386 milyonluk bir nüfusa ev sahipliği yapar. Akdeniz ülkeleri meyvelerin özel bir işleme gerek kalmadan olgunlaşmasına olanak veren ılıman bir iklimden yararlanırlar.

Akdeniz kıyıları boyunca dünyanın başka hiçbir yerinde görülmeyen yoğunlukta üzüm bağları yer alır. Dünya bağ alanlarının yarıdan fazlası (% 57'si) Akdeniz ülkelerine yayılmıştır. Üzüm ürünü yemelik, kurutmalık ve mahzenlik üzüm olarak üç kullanım alanı arasında hemen hemen eşit yüzdelerle dağılır. Ancak, uygulamada yerel olarak yüzde dağılım eşitliği bozulabilir (örneğin Rusya ve Arnavutluk'ta); yemeklik üzümden şarap çıkartılıp şaraplık üzümün yendiği de görülebilir. Sonuç olarak Akdeniz bağcılığı bir kıyıdan diğerine ülke alışkanlıkları ve dinsel inançlar çerçevesinde farklı tavırlar sergiler.

Coğrafyacıların yaptıkları sınırlamalar bağlamında Avrupa Akdeniz'i, Adriyatik, Ege ve Karadeniz kıyıları, Asya batısı ve Kuzey Afrika kıyıları olmak üzere Akdeniz bölgesinin bağcılık-şarapçılığını dört ana bölgeye ayırabiliriz.

Avrupa Akdeniz'i, yani İspanya, İtalya ve Fransa bağcılığı esas itibarıyla mahzen üzümcülüğüne yöneliktir. Bu üç ülkenin toplam şarap üretimi yılda yaklaşık 165 milyon hlt düzeyinde (1981-1990 arasında yılda ortalama 166,4 milyon hlt), yani dünya toplam üretiminin (313,2 milyon hlt) yarısından fazladır.

Eski Yugoslavya (günümüzde Bosna-Hersek, Hırvatistan, Karadağ, Sırbistan, Slovenya ve Makedonya ile Kosova özerk bölgeleri) topraklarıyla Arnavutluk ve Yunanistan bağcılığı diyebileceğimiz Adriyatik ve Ege bağcılığı daha

çok sofralık ve kurutmalık üzüm ağırlıklıdır (bunun tek istisnasını % 95'lik mahzen üzümü üretimiyle Slovenya oluşturur).

Karadeniz bağcılığı da mahzenlik üzüm ağırlıklıdır. Bu ülkelerde (Bulgaristan, Moldova, Romanya, Rusya, Ukrayna ve Gürcistan) mahzenlik üzüm, özellikle Rusya'da sofra üzümü olarak da tüketilir.

Kuzey Afrika bağcılığı (Cezayir, Tunus ve Fas), özellikle sömürgecilik döneminde gelişmiş olup temelde Fransa etkisinde kalmıştır. Çeşitli anlaşmalarla Alsace ve Lorraine'den gönderilen bağcılar (les pieds noirs; kara ayaklar) özellikle Mitidja yakınlarında Maskara ve Tlemsen türü nazik asma türleri yetiştirirler. Temelleri o günlerde atılan Cezayir bağcılığı halen devam etmektedir. Ekili alanların genişlemesi 1950'de bir darbe yemiş olmakla birlikte, 1972 yılında Cezayir'in özgürlüğüne kavuşmasıyla genişleme yine eskisi gibi sürdürülmüştür.

20 Mayıs 1956 yılında özgürlüklerine kavuşan Tunus ve Fas'ta da benzer bir durum yaşanır.

Asya batısı bağcılığı, İsrail ve Kıbrıs istisnaları dışında daha çok sofralık üzüm ağırlıklıdır. Orta Doğu (İsrail, Kıbrıs, Suriye ve Türkiye) bağcılığı bu gruba girer.

IV. – Şarap ve Türkiye

Türkiye, 590 000 hektar bağ alanıyla dünya bağcılığında beşinci sırada olup en büyük şarap üreticileri arasındadır. Üzüm ürününün pek azı şaraba çevrilmesine karşın Türkiye

geleneksel olarak şarap üreticisi ülkeler arasında yer alır. Kazılarda, belki de dünyanın en eski yerleşim birimi olan Çatalhöyük'te, İÖ 10 000 sene öncesine, neolitik çağa ait üzüm çekirdekleri bulunmuştur.

Şarapçılık Osmanlı döneminde uzun zaman yasaklanmasına karşın, 29 Ekim 1923 tarihinde M. Kemal Atatürk tarafından kurulan laik ve modern Türk devletinde rakıya (geleneksel anasonlu hayat suyu) alternatif olması amacıyla özendirilir. Günümüzde Türk şarapçılığı bu içkiye giderek artan bir ilgi ve marka çeşitliliğiyle gelişme ve genişleme eğilimindedir. Şarabın tıbbi özellikleri de Türk içiciler tarafından tercih edilmesine neden olan etkenlerden biridir.

Türkiye yıllık 3,6 milyon ton üzüm ürününden % 2 gibi çok düşük bir miktarı şarapçılığa ayırmaktadır. Kalan % 98 ise şu şekilde dağılır: Yaklaşık % 3'ü Pekmez (iç tüketimde kullanılan bir tür üzüm şırası) için ayrılır; % 20'si kurutulur; % 75'i sofra üzümü olarak tüketilir. Müminlere şarap içmeyi yasaklayan Kuran (bu noktada da –16. sure 67. ayet– bazı ince ayrıntılar söz konusudur[9]) üzüm yemeyi yasaklamamıştır.

İhtiyatlı bir yaklaşımla 1000 farklı asma türü yetiştiren Türkiye'de ağırlıklı olarak kırmızı şaraba uygun asmalar bu-

9) Kuran; 16, 67:
Sarhoş edici bir içkiden,
Meyvelerin, asmaların, palmiyelerin
Harika besininden
Ala kondunuz.
Anlayabilen bir halka
Eşsiz bir işarettir bu!

lunmaktadır. Bağlarda, yerli çubuklar kadar yabancı çubuklara da rastlanır. Bunca farklı türden kayıtlara geçen 134 türün de sadece 34'ü gerçek bir ekonomik değere sahiptir; bunların da 24'ünü (10 beyaz, 14 kırmızı) tavsiye etmekte, 10'una da (4 beyaz, 6 kırmızı) olabilir demekteyiz. Bu arada tavsiye ettiğimiz 24 çubuktan 10'unun (4 beyaz ve 6 kırmızı) yabancı kökenli olduklarını, özellikle Marmara, Trakya ve Ege kıyılarında yetiştirildiklerini belirtelim. Diğer bölgelerde (Akdeniz ve Karadeniz kıyılarıyla Anadolu içleri) genelde yerli çubuklar yetiştirilir.

Şarap üretimi için genelde pazar değeri düşük üzümler ayrılır. Bu nedenle aynı marka şarap üretimi için her zaman aynı şaraplar kullanılmayabilir. Türk şaraplarının kalitesi de bu nedenle belli bir kararlılık göstermez; üzümden üzüme fark eder.

Türk şarapçılığına ilişkin ilk istatistikler 1928 tarihine dayanır; o sene 26 820 hlt şarap üretimi saptanmıştır. 2003 yılındaysa (Birleşmiş Milletler FAO teşkilatı, Uluslararası üzüm ve şarap örgütü verilerine göre) 350 000 hlt'ye çıkmıştır ama bu da kişi başına 1 lt'den daha az şarap demektir.

TÜRKİYE

		86-90	91-95	96-00	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003
NÜFUS	1000 kişi				63070	64131	65181	66221	67254	68281	69303	70318	
Toplam bağ alanı (genç çubuklar dahil)	1000 ha	636	615	584	607	602	586	582	575	575	564	575	590
Toplam üzüm üretimi	1000 kt taze üzüm	33160	35500	36000	35500	37000	37000	36000	34000	36000	32500	35000	36500
Şarap üretimi	1000 hlt	222	275	307	318	363	336	345	260	233	282	330	350
İthalat (ihracat)	1000 hlt	29	25	59	30	37	108	48	43	59	48	85	60
Şarap tüketimi	1000 hlt	193	248	248	286	325	228	296	216	177	236	247	292
Şarap tüketimi	kişi başı/hlt				0,5	0,5	0,3	0,4	0,3	0,3	0,3	0,4	
Yemelik üzüm üretimi	1000 kt taze üzüm	13140	13819	13692	14055	14040	13656	13625	12669	14469	12560	13213	14563
İthalat (ihracat)	1000 kt taze üzüm	169	205	457	252	284	334	539	479	649	793	769	987
Üzüm tüketimi	1000 kt taze üzüm	12971	13615	13241	13803	13764	13332	13088	12192	13830	11794	12446	13577
Üzüm tüketimi	kişi başı/kg				21,88	21,46	20,45	19,76	18,13	20,24	16,98	17,70	
Kuru üzüm üretimi	1000 kt kuru üzüm	3034	3245	3393	3355	3500	3500	3,384	3196	3384	3,055	3430	3620
İthalat (ihracat)	1000 kt kuru üzüm	1152	1374	1873	1697	1719	1809	1931	1889	2017	2,257	2009	1960
Kuru üzüm tüketimi	1000 kt kuru üzüm	1882	1922	1543	1660	1810	1715	1477	1331	1382	829	1433	1680
Kuru üzüm tüketimi	k.başı/kg k. üzüm				2,63	2,82	2,63	2,23	1,98	2,02	1,20	2,04	

(Kaynak: OIV / FAO)

Sonuç

ŞARAPTAN SONRA "ŞARAP"

Şarabın bir geçmişi, bir şimdisi var ama acaba geleceği var mı? Yani gelecekte de asmanın kaderi şaraba bağlı olacak mı? Bugün tüm Güney Avrupa ülkelerinde bir şarap fazlası söz konusu ve mahzen üzümü kullanımı açısından yeni ürünler araştırılmakta. Bu konuda farklı açılımlar var; bir kısmı üzümden dayanıklı birtakım ürünler (reçel, jöle, şurup, üzüm birası ve benzeri ürünler) üretilmesi üzerinde duruyor, bir kısmı şarap bazlı daha hafif içecekler (alkol derecesi düşük şaraplar, kokteyller vb.) öneriyor, bir kısmı da yasal olarak yeğlenen şarap üretiminin geliştirilmesini istiyor. Sonuncu öneri "biyolojik" şarap üretimi gibi bir özellik taşımakta.

"Biyo" dendiğinde bu terim felsefi (Alman Rudolf Steiner'le birlikte 1913'te), tarım bilimsel (İngiliz Albert Howard, 1940), beslenmeye ilişkin (özellikle 1980 tarihli Fransız tarım yasası çerçevesinde) ve yasal dayanak bağlamında (1991 AB mevzuatı) dört temel köke sahip.

20. yüzyıl başlarında Fransa'da doğan "biyolojik" terimi daha sonra Yunanistan, İtalya, Hollanda ve Portekiz'de kabul görmesine karşın Anglo-Sakson ülkelerde pek tutmadı, bu ülkeler "organik tarım" (organic farming) demeyi yeğliyorlar. İspanya, Danimarka, Finlandiya ve İsveç gibi başka ülkeler de niceliksel bir tercih ifadesi olarak "ekolojik" terimini kullanıyorlar. Almanya ise "biyolojik" ve "ekolojik" terimlerinin ikisini de kullanıyor.

Biyolojik tarım Fransa'da altmışlı ve yetmişli yıllarda farklı dernek ve hareketler çerçevesinde atağa kalkmıştı.

4 Temmuz 1980 gün, 80/502 sayılı tarım yasasıyla resmi bir kimlik kazanan biyolojik tarım, üretimin aşama aşama uyulması gereken kurallar uyarınca yapılmasını öngörmenin yanı sıra Tarım ve Gıda Ürünleri Markalama ve Belgeleme Ulusal Komisyonu'nun 13 Haziran 1994 gün, 94/492 sayılı kararlarına da uymak zorunda.

Topluluk düzeyindeyse, konu, Konsey'in 24 Haziran 1991 gün, 2092/91 sayılı "tarım ürünleri ve besin değeri olan taneli bitkilerin biyolojik üretim biçimine ilişkin" kararı çerçevesinde ele alınmış bulunmaktadır. Üretim biçimi aşama aşama kaydedilmemekle birlikte kararın ekinde belirtilen koşullar yeterince açıktır. Geriye sadece ulusal düzeyde belgeleme örgütlerinin oluşturulmaları kalmaktadır.

Ancak, topluluk bünyesinde şarapçılık alanında bu tür bir üretim şartnamesi olmaması resmi makamların elini kolunu bağlamaktadır, yani resmen "biyolojik şarap" diye bir şey söz konusu değildir. Fakat, buna karşılık, biyolojik üzümün bir tanımı vardır. Bu durumda da şarap etiketi üzerine "biyolojik tarım ürünü üzüm şarabı" yazılması gerekecektir.

Biyolojik ürün etiketleri, ürünün biyolojik tarım gereği içeriklerinin yüzdelerini belirtecek biçimde hazırlanmalıdır. Ancak, % 95 ve aşan oranda biyolojik tarıma dayalı ürünler "biyolojik tarım" etiketi taşıyabilir ve yeşil beyaz AB logosu taşımaya hak kazanırlar.

İnsanlığın ilk gününden bu yana, "tanrıların içkisi", insanların çeşitli hakaretlerine katlanmak zorunda kalmıştır; bazen alkolü artırılmış, bazen içine çeşitli otlar karıştırılmış, kiminde ısıtılmış, kiminde soğutulmuş, içine su katılmış, baharat katılmış, buharlaştırılmış, gazlı hale getirilmiş, tuzlanmış, sakızlanmış, şekerlenmiş, hasılı başına gelmeyen kalmamıştır... Kalmamıştır ama o yine de her şeyden eskisine göre daha saf halde çıkmayı becermiştir. Tüm tarihi boyunca, yine de, bir mit; mistik bir içki; kutsal bir içecek; bir bayram; ulusal bir içki; bir Avrupa içkisi; bir hukuk yaratıcısı; bir toplumsal farklılık aracı olmuş; uygarlaştırıcı bir içki olma özelliğini her zaman korumuştur. Sonuç olarak şaraptan gelen her şey yine şaraba dönmüştür.

KAYNAKÇA

Bazin (J.-F.), *Le vin bio, mythe ou réalité?* Editions Hachette Pratique, "Un monde en question" dizisi, Paris, 2003.

Garrier (G.), *Histoire sociale et culturelle du vin*, Bordas, Paris, 1995.

Gautier (J.-F.), *Droit viti-vinicole*, Bordeaux, Edition LCF, "Le vin et la plume" dizisi, 1985.

Gautier (J.-F.), *Le vin à travers les ages*, Bordeaux, Edition LCF, "Le vin et la plume" dizisi, 1989.

Gautier (J.-F.), *Histoire du vin*, Paris, PUF, "Que sais-je?", no. 2676, 1992 (2. baskı 1995).

Gautier (J.-F.), *Le vin de France*, Paris, PUF, "Que sais-je?", no. 208, 1993 (2. baskı 2002).

Gautier (J.-F.), *Le vin et ses fraudes*, Paris, PUF, "Que sais-je?", no. 3001, 1995.

Gautier (J.-F.), *La civilisation du vin*, Paris, PUF, "Que sais-je?", no. 3296, 1997.

Gautier (J.-F.), *Le vin, de la mythologie à l'œnologie – L'esprit d'une civilisation*, Bordeaux, Editions Feret, "Connaissance du monde du vin" dizisi, 2003.

Gautier (J.-F.), *Les mots du bistrot – Le taste-mot de A à Z*, Toulon, Editions les Presses du midi, 2004.

Griffe (M.) ve Meheut (J.-P.), *Le vin, 50 siècles de passion. Approche d'une chronologie*, "Université du vin et OIV" dizisi, Le Cannet, TSH, 1997.

Niederbacher (A.), Office des Publications officielles des Communautés européennes, *Le vin dans la Communauté européenne*, Lüksemburg, 1988.

Pigeat (J.-P.) (yönetiminde), *Les paysages de la vigne*, Editions Solar, Paris, 2000.

Vidal (M.), *Histoire de la vigne et des vins dans le monde (XIX^e^-XX^e^ siècle)*, Editions Feret, Bordeaux, 2001.

www.onivins.fr: Fransa ve topluluk bünyesinde gerçekleştirilen şarapla ilgili düzenlemeler, ekonomik ve tarihi bilgiler.

www.vins-france.com: Fransa resmi şarapçılık sitesi.

ŞARABIN TARİHİ

JEAN-FRANÇOIS GAUTIER

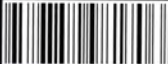
Türkçesi: M. Nedim DEMİRTAŞ

TANRILARIN İÇKİSİ ŞARAP, TARİHSEL VE MİTOLOJİK ANLAMINI BORÇLU OLDUĞU BİR UYGARLIĞIN GÖRKEMİYLE YAŞIYOR GÜNÜMÜZDE DE. İLK İÇİLDİĞİ GÜNDEN BU YANA EFSANELERDEN ULUS MİTLERİNE, SANAT YAPITLARINDAN KUTSAL KİTAPLARA KADAR YAŞAMIN HER ALANINDA BOY GÖSTEREN BU "GÖKSEL NEKTAR", GÜNDEN GÜNE BİR TEKNOLOJİ MEDENİYETİNE DÖNÜŞEN DÜNYANIN İNSANLIKÇA PAYLAŞILAN ORTAK ÖZLERİNDEN BİRİ OLMAYI SÜRDÜRÜYOR.

İÇİNDE YAŞADIĞIMIZ UYGARLIĞIN TEMELDE BİR ŞARAP UYGARLIĞI OLDUĞU SAVINDAN YOLA ÇIKAN GAUTIER, BU ÖZELLİKLİ İÇKİNİN TARİHİNE BÜTÜNCÜL BİR BAKIŞLA YAKLAŞIRKEN, TÜRKİYE'DEKİ ŞARAP ÜRETİMİNİ SON İSTATİSTİKLER IŞIĞINDA İRDELEDİĞİ VE BU KİTAP İÇİN ÖZEL OLARAK KALEME ALDIĞI BİR BÖLÜMLE DE DESTEKLİYOR ÇALIŞMASINI.

Kültür Kitaplığı: 12; Tarih: 4

ISBN 975-298-170-4



D